

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe I Métiers de la restauration - Classe 3: sommellerie

RNCP4997 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	42739
Code(s) ROME	G1804
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de sommelier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ du sommelier qui assume la responsabilité des actes professionnels dans le respect des règles de l'art. Il effectue les travaux préparatoires, gestion des achats, organisation de la cave, création et contrôle des supports de vente, encadrement d'une équipe, rôle commercial, conseil à la clientèle et service selon des règles de professionnelles de l'art.

Les activités consistent à :

- Gérer la cave du restaurant en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles et en choisissant les vins, les achetant auprès des viticulteurs et en élaborant une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement
- Identifier les derniers crus et rechercher en permanence des vins de qualité.
- Analyser la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine.
- Conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Établir une relation commerciale;
- Tenir et gérer une cave;
- Établir les supports de vente ;
- Servir et commercialiser ;
- Réaliser tous les travaux de mise en place et de mise en œuvre du service
- S'exprimer sur l'ampélographie et l'oenologie;
- Maîtriser les techniques d'analyse organoleptique et rédiger une note de dégustation;
- Conseiller des accords de vins et autres boissons;

- Maîtriser l'histoire et la géographie de la vigne et du vin;
- Communiquer en langue étrangère.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier peut s'effectuer dans des restaurants traditionnels, gastronomiques en France ou à l'étranger

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Sommelier, chef sommelier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4997/>