

Sommellerie

RNCP741 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	MC4 — Mention complémentaire
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1804
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. -Il met à la disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage, etc).

- Il tient la comptabilité et participe à la gestion des stocks.
 - Il met en place participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes.
 - Il conseille le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu.
 - Il connaît les vins et leur conditionnement. Il a des notions d'oenologie et connaît la législation sur les boissons.
- L'employé sommelier peut évoluer vers des fonctions de chef sommelier ou maître d'hôtel.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Etablissements de restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Sommelier, Commis 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

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP6985

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/741/>