

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1342**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

Sommelier-conseil

Nouvel intitulé : Sommelier-conseil caviste

### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Univeristé du vin

### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Directeur de l'Association Université du Vin, Directeur

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le Sommelier-Conseil a pour fonctions principales : - le conseil pour la satisfaction de la clientèle (présentation de la carte des vins en restaurant),

- la promotion et la commercialisation des vins et autres boissons spiritueuses,
- l'approvisionnement et la gestion physique et commerciale de la cave du restaurant ou du rayon en magasin (sélection et achat des vins et autres boissons spiritueuses).

A tour de rôle, le Sommelier-Conseil est organisateur et dégustateur (sélection des vins), puis gestionnaire (participation à la politique commerciale de l'établissement) et enfin conseiller et vendeur (choix professionnel suggéré au client).

Le titulaire de cette certification : - connaît les méthodes de dégustation, de sélection des vins et autres boissons spiritueuses

- connaît et maîtrise les techniques de conservation et de stockage des vins
- connaît et maîtrise les techniques d'accueil, de service et de conseil des clients (carte des vins, prix de vente, technologie et gestes de service...)
- connaît le vocabulaire viticole en anglais et en français
- connaît les bases du droit de la consommation, de la réglementation fiscale, des règles économiques de transaction et de droit social en vue de participer au recrutement de ses collaborateurs

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration, distribution traditionnelle (cavistes, épiceries spécialisées), grande distribution, événementiel.

Sommelier, vendeur en spiritueux, chef caviste, dégustateur.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1804 : Sommellerie

D1106 : Vente en alimentation

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

1/ contrôle continu des connaissances (15% de la note finale). 2/ examen final composé de :

- Examen organoleptique : 12 tests de dégustation (durée de l'épreuve : 1h45, notation sur 100 : 25) ;
- Questions générales sous forme de QCM écrit (durée de l'épreuve : 1h, notation sur 100 : 15) ;
- Dissertation (durée de l'épreuve : 2h, notation sur 100 : 5) ;
- Ateliers oraux et pratiques : alliance mets et vins, service vins et autres boissons spiritueuses, carte des vins, géographie vitivinicole, réglementation, œnologie (durée de l'épreuve : 45mn, notation sur 100 : 20) ;
- Mémoire avec soutenance à l'oral (durée de l'épreuve : 30mn, notation sur 100 : 15) ;
- Stage pratique (notation sur : 5).

La réussite à l'examen en vue d'obtenir le titre de Sommelier-Conseil nécessite l'obtention de 60 points sur 100 (soit 12/20).

### Validité des composantes acquises : 1 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	12 membres dont un tiers de professionnels en activité
En contrat de professionnalisation	X	12 membres dont un tiers de professionnels en activité
Par candidature individuelle	X	

Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle	X
---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
	L'Université du Vin forme des étudiants et délivre le titre de Sommelier-Conseil à l'étranger en partenariat avec des écoles hôtelières : Belgique, Québec, Mexique.

#### Base légale

**Référence du décret général :**

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 11 mars 2004 publié au Journal Officiel du 13 mars 2004 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

Arrêté du 19 janvier 1998 publié au Journal Officiel du 04 février 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 01 août 2003 publié au Journal Officiel du 20 août 2003 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

L'homologation prend effet à compter du 1er janvier 1982 et jusqu'au 31 décembre 2003.

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

26 bénéficiaires par an

**Autres sources d'information :**

<http://www.universite-du-vin.com>

**Lieu(x) de certification :**

Univeristé du vin Le château

26790 Suze-la-Rousse

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** [Sommelier-conseil caviste](#)