Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16868**

Intitulé

Conseiller en sommellerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
CAFA formations	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 conseiller en sommellerie fait la sélection des produits à proposer à ses clients : les vins, les spiritueux et les eaux-de-vie. Avant de décider d'une négociation auprès des fournisseurs, il doit d'abord procéder à la dégustation. L'approvisionnement doit être en concordance avec le cadre, l'envergure, la notoriété et les exigences des clients. Il établit ainsi la liste des vins, après avoir fait leur évaluation et dressé leur année d'émission. Il doit assurer la gestion de tous les alcools disponible sur le marché. Il conseille également le client sur le vin qui accompagne les plats. Il est en capacité à servir ou à expliquer le service des vins aux clients.

Et d'un point de vue technique, il doit cerner les principes de cépages et de production de vins, connaître les grands crus et producteurs de vins de renommée ainsi que les différents types de vins et leurs caractéristiques respectives.

D'une manière générale, nous retrouvons des « Conseillers en Sommellerie » dans le personnel de la restauration, du négoce, de la production, du tourisme, des structures commerciales ou de la distribution dont les fonctions sont de sélectionner les vins, négocier les conditions financières, les présenter et les conseiller directement ou indirectement, auprès de la clientèle et des consommateurs.

Le conseiller en sommellerie est un expert en matière de vins, alcools, liqueurs, champagnes. Ses connaissances lui permettent de conseiller la clientèle en fonction de leurs goûts, de leurs envies et de leurs moyens. Il s'occupe également de la gestion des stocks dans l'entreprise. Il conseille les entreprises dans les vins qui figureront sur la carte du restaurant ou dans un lieu de vente.

Compétences ou capacités évaluées

1 - Rechercher et sélectionner des vins pour constituer des caves

-Rechercher des vins pour constituer des caves

-Evaluer des potentiels et des qualités de vins

-Négocier des prix d'achats de vins et d'alcools

2. Déguster des vins et d'alcools

-Déguster des vins et des alcools

3. Gérer des caves et développer des offres commerciales

-Conseiller des gestions de vins et des rangements de caves

-Composer des cartes de vins et gérer des offres commerciales

4 - Conseiller des vins et des boissons alcoolisées

-Cibler des demandes de clients, de revendeurs et de consommateurs

-Conseiller des vins et des alcools à des clients

5 - Organiser des événements promotionnels et animer des dégustations de vins et de boissons alcoolisées

-Préparer et organiser des événements promotionnels et de dégustations

-Gérer des services et animer des dégustations de vins et d'alcools (verres, température, etc.)

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

Le conseiller en sommellerie travaille, le plus souvent, dans de grands restaurants,

Il est également au niveau de la restauration dite classique, dans les restaurants étoilés ou renommés. Parfois, et de plus en plus souvent désormais, dans un bistrot à vin, dans un restaurant de moindres prétentions mais dont le service des vins reflète un souci de recherche de qualité, dans les différentes régions viticoles. Partout où la nécessité d'un spécialiste pour la vente des vins se fait sentir. Par extension le conseiller en sommellerie est également dans les boutiques à vins, dans les animations de magasins de grande distribution.

- sommelier

- caviste

- dégustateur

- sommelier animateur de vente

- responsable de rayon liquide

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

D1401 : Assistanat commercial

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composantes de la certification :**

Etude de cas : Composition d'une cave à vin d'un restaurant, d'un particulier, d'une boutique de commerce de vins.

Mise en situation professionnelle : Déguster des vins et commenter les dégustations

Rédaction d'un rapport :

- Définition d'une offre et de la politique de commercialisation rencontrée lors d'une expérience professionnelle (stage pratique)
- Détermination de propositions de gammes de prix cohérente (prix d'achat, marges, ratios, prix de revient...)

Epreuve orale : Dégustation et conseils de vins à des clients pour des situations données

Mise en situation professionnelle : Organisation d'un évènement commercial ou promotionnel autour du vin intégrant des dégustations et le service de boissons

Validité des composantes acquises : 5 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	6 personnes : - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement 50% représentants salariés/50% représentants employeurs - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	6 personnes : - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement 50% représentants salariés/50% représentants employeurs - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
En contrat de professionnalisation	X	6 personnes : - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement 50% représentants salariés/50% représentants employeurs - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
Par candidature individuelle	X	6 personnes : - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement 50% représentants salariés/50% représentants employeurs - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations

Par expérience dispositif VAE prévu en 2013	X	6 personnes : - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement 50% représentants salariés/50% représentants employeurs - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
---	---	--

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

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

Arrêté du 24 mai 2013 publié au Journal Officiel du 16 juin 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Conseiller en sommellerie" avec effet au 31 mai 2009, jusqu'au 16 juin 2018.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

15 bénéficiaires par an

Autres sources d'information :

CAFA FORMATIONS 108 Quai des Chartrons -
33 000 BORDEAUX

TEL 05 57 87 64 92 FAX 05 57 87 14 52

courriel : cafa@cafa-formations.com

Lieu(x) de certification :

CAFA formations : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [BORDEAUX]

108 Quai des Chartrons - 33 000 BORDEAUX

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

108 Quai des Chartrons - 33 000 BORDEAUX

Historique de la certification :