

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19343**

Intitulé

Sommelier de restauration internationale

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Lycée polyvalent Algoud Laffemas - Greta Viva 5

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

Président du Greta Viva 5

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 de restauration internationale» exerce le métier de sommelier dans UN ETABLISSEMENT D'EXCELLENCE et auprès d'une CLIENTELE INTERNATIONALE.

Il peut exercer son activité en France et à l'international dans un établissement de restauration d'excellence ou dans l'hôtellerie de luxe.

Il s'exprime en FRANÇAIS ET EN ANGLAIS et emploie le vocabulaire spécifique et technique de la dégustation, de l'accueil et du service.

Ayant des compétences en connaissance des vins et des autres boissons, en accords « mets et vins » (et autres boissons), il conseille le plus souvent les clients des restaurants internationaux d'excellence, mais peut exercer dans des établissements autres vendant du vin : magasins, entreprises de vente diverses, etc.

Dans l'exercice de son métier, il respecte le contexte géographique, économique et culturel de l'établissement dans lequel il œuvre avec l'objectif de satisfaire les convives et de participer à leur fidélisation en communiquant en français et en anglais.

Son activité professionnelle s'organise en amont, pendant et autour de la mise en scène des vins en salle de restaurant et/ou en boutique.

En dehors du service, il établit ou coopère à l'élaboration de la carte des boissons en s'adaptant à la diversité et aux usages internationaux.

De la même façon, il assure ou coopère à la relation avec les fournisseurs pour la sélection des boissons, négociation et commande auprès de tous les intervenants de la filière vinicole qu'ils soient producteurs ou distributeurs.

Il assure le stockage des boissons et les approvisionnements des points de vente de l'établissement.

Les activités professionnelles s'articulent autour de 4 axes :

- SOURCING, sélection et négociation des conditions d'achat des vins et des autres boissons
- APPROVISIONNEMENT stockage et contrôle des vins et des autres boissons
- CONSEIL ET SERVICE auprès d'une CLIENTELE INTERNATIONALE dans un établissement d'excellence
- COMMUNICATION, promotion et fidélisation auprès d'une clientèle internationale d'un ETABLISSEMENT D'EXCELLENCE

Pour le sourcing, la sélection et négociations des achats les compétences suivantes sont évaluées :

- Déguster les VINS DE FRANCE ET DU MONDE
- Interpréter les résultats de la dégustation en vue de l'achat de boisson dans un établissement d'excellence.
- Adapter la proposition d'achat au contexte commercial de l'établissement d'excellence et de la clientèle internationale
- Proposer un prix

Pour l'approvisionnement, le stockage et contrôle des vins et autres boissons les compétences suivantes sont évaluées :

- Réceptionner, ranger et contrôler les stocks et distribution des boissons
- Approvisionnement des différents points de vente

Pour le conseil et le service auprès d'une clientèle internationale dans un établissement d'excellence les compétences suivantes sont évaluées :

- Identifier les vins du monde (FRANÇAIS ET ETRANGER)
- Assurer les mises en place d'un service de sommellerie dans un établissement d'excellence : choix du matériel adapté (verrerie, petit matériel de service, etc.)
- Accorder les mets et vins
- S'adapter au contexte gastronomique des établissements d'excellence
- Se présenter, conseiller, DIALOGUER EN ANGLAIS en prenant en s'adaptant aux attentes et besoins spécifiques de la clientèle internationale
- Effectuer le service des vins et autres boissons et son suivi, en respectant les règles et les usages de la restauration internationale d'excellence.

Pour la communication, promotion et fidélisation d'une clientèle internationale les compétences suivantes sont évaluées :

- Mettre à jour un support de vente
- Connaître les vins du monde
- Réagir à la demande de la clientèle des établissements d'excellence
- S'adapter à la demande de la clientèle des établissements d'excellence
- Animer un point de vente

- Animer un évènement promotionnel
- Communiquer en français et en anglais en s'adaptant aux attentes et besoins spécifiques de la clientèle internationale
- Argumenter de façon pertinente pour créer une suscitation et fidéliser la clientèle internationale.

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

Restauration
Sommelier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1804 : Sommellerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les 4 axes sont :

- Sourcing, sélection et négociation des conditions d'achat des vins et des autres boissons
- Approvisionnement stockage et contrôle des vins et des autres boissons
- Conseil et service auprès d'une clientèle internationale dans un établissement d'excellence
- Communication, promotion et fidélisation auprès d'une clientèle internationale d'un établissement d'excellence

En formation continue ces composantes sont évaluées lors de mises en situation de dégustation, de périodes d'alternance et d'évaluations écrites. Le jury se réunit et décide de l'attribution du titre au vu des résultats et appréciations obtenus, de la présentation d'un mémoire avec une problématique posée.

En VAE, le candidat doit rédiger un dossier descriptif d'activité qu'il présente au jury et est placé dans une mise en situation thématique d'analyse sensorielle d'un vin blanc et d'un vin rouge en français et en anglais.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	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		1 représentant salarié 1 chef d'entreprise 1 membres interne à l'autorité de certification
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2014	X		Parité employeur/salarié 1 Restaurateur - sommelier employeur 1 Sommelier salarié 1 membres interne à l'autorité de certification

	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 29 juillet 2014 publié au Journal Officiel du 09 août 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Sommelier de restauration internationale" avec effet au 20 avril 2011, jusqu'au 09 août 2019.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

14 certifiés par an

Autres sources d'information :

GRETA VIVA5-lycée hôtelier de l'Hermitage

Lycée hôtelier de l'Hermitage

Lieu(x) de certification :

Lycée polyvalent Algoud Laffemas - Greta Viva 5 : Auvergne Rhône-Alpes - Drôme (26) [Tain l'Hermitage]

GRETA VIVA 5

Lycée Hôtelier de l'Hermitage

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

GRETA VIVA 5

Lycée Hôtelier de l'Hermitage

Tain l'Hermitage

Historique de la certification :