

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31957**

### 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

G1804 : Sommellerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- **Étude 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...)
- **Épreuve 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

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31957 - Rechercher et sélectionner des vins et des spiritueux pour constituer des caves	<p><b>Descriptif :</b></p> <p>Analyser la fréquentation des restaurants et des boutiques afin de rechercher des types et des styles de vins</p> <p>Étudier des marchés et le positionnement des caves afin de développer les activités de commercialisation des vins</p> <p>Cibler des types de vins adaptés à des restaurants ou des commerçants afin de les conseiller pour la composition de leurs caves</p> <p>Connaître la géographie et les caractéristiques des différentes appellations pour réaliser des achats vins</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Étude de cas, épreuve écrite 4h :</p> <p>Le candidat étudie un sujet (restaurant, cave, boutique, point de vente) sur lequel il dispose d'un dossier de présentation</p> <p>(présentation générale, positionnement, implantation, concept, type de clientèle, cuisines, cartes de prix etc.) et d'un volume</p> <p>déterminé pour la cave. Il doit à l'appui de ces éléments proposer des vins, corriger des erreurs, proposer une stratégie</p> <p>marketing, calculer des prix de reviens, de marge, proposer des produits pour les accords mets et vins.</p> <p><b>Sanction</b></p> <p>Le bloc est certifié. Il donne lieu à une évaluation et à une validation.</p> <p>Le bloc est également certifiable par la VAE</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31957 - Déguster des vins et des alcools</p>	<p>Évaluer le candidat sur ses capacités de dégustation de vins et d'alcools. Lors de cette épreuve, il est évalué sur l'identification des caractéristiques des vins (au nez et lors de dégustations), sur ses capacités à commenter, à exposer par écrit et à interpréter les caractéristiques des vins goûtés. L'évaluation porte également sur la capacité du candidat à identifier les origines de vins et d'alcools</p> <p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p>Application pratique à l'écrit : Le candidat dispose de 120 minutes pour 12 ateliers d'analyse sensorielle détaillés comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 identifications de cépages</li> <li>- 2 identifications de régions viticoles</li> <li>- 2 identifications de défauts majeurs</li> <li>- 1 commentaire descriptif sur un vin rouge et sur un vin blanc</li> <li>- 1 identification de millésime au travers d'une série en verticale proposée</li> <li>- 2 identifications de spiritueux ou de boissons alcoolisées au travers d'une approche aromatique</li> </ul> <p><b>Sanction</b></p> <p>Le bloc est certifié. Il donne lieu à une évaluation et à une validation.</p> <p>Le bloc est également certifiable par la VAE</p>

**INTITULÉ****DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31957 - Conseiller des vins et des boissons alcoolisées

**Descriptif**

Evaluer le candidat sur ses connaissances et sa capacité à analyser des situations, des informations pour orienter des clients et conseiller des choix de vins.

- Proposer, conseiller des vins adaptés à des utilisations en fonction de critères déterminés.

**Modalités d'évaluation**

Epreuve orale : Conseiller de vins à des clients pour des situations données

Déroulement

2 Epreuves orales de mise en situation professionnelle.

- 1 épreuve de 25 minutes de conseil à la clientèle :

Le candidat doit conseiller le jury sur des choix d'accord « mets et vins » en liaison avec des situations professionnelles proposées par le jury et la carte des vins et des boissons qu'il aura préparées.

Les choix sont à justifier oralement et le candidat doit expliquer les raisons qui le poussent à associer un vin avec une situation.

- 1 épreuve de service des boissons de 15 mn selon un thème proposé par le jury. Le candidat doit montrer qu'il connaît les techniques de base de services des vins et des boissons.

**Sanction**

Le bloc est certifié. Il donne lieu à une évaluation et à une validation.

Le bloc est également certifiable par la VAE

**INTITULÉ****DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31957 - Organiser des évènements promotionnels et animer des dégustations de vins et de boissons alcoolisées

**Descriptif**

Évaluer le candidat sur sa capacité d'analyse d'une politique de commercialisation de vins et de boissons alcoolisées pour proposer des axes d'amélioration justifiés

**Modalités d'évaluation**

Rédaction et soutenance d'un mémoire

le candidat doit rédiger et présenter un mémoire sur :

- une offre et une politique de commercialisation rencontrée lors d'une expérience professionnelle (stage pratique)
- une proposition de gammes de prix cohérente (prix d'achat, marges, ratios, prix de revient...)
- Analyse d'une offre et d'une politique de commercialisation de vins
- carte des vins ou liste de vins
- analyse des offres « prix clientèle » proposées et cohérence par rapport aux prix du marché
- Cohérence de l'offre proposée en restaurant ou en magasin

Le candidat est encadré pour la rédaction de son mémoire. Après remise de l'écrit (entre 40 et 50 pages), une soutenance de 25 minutes se déroulera devant un jury de professionnels. 15 minutes seront dédiées aux questions du jury.

**Sanction**

Le bloc est certifié. Il donne lieu à une évaluation et à une validation.

Le bloc est également certifiable par la VAE

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31957 - Gérer des caves et développer des offres commerciales</p>	<p><b>Descriptif</b></p> <p>Évaluer le candidat sur sa capacité d'analyse d'une politique de commercialisation de vins et de boissons alcoolisées pour proposer des axes d'amélioration justifiés</p> <p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p>Rédaction et soutenance d'un mémoire</p> <p>le candidat doit rédiger et présenter un mémoire sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une offre et une politique de commercialisation rencontrée lors d'une expérience professionnelle (stage pratique)</li> <li>- une proposition de gammes de prix cohérente (prix d'achat, marges, ratios, prix de revient...)</li> <li>- Analyse d'une offre et d'une politique de commercialisation de vins</li> <li>- carte des vins ou liste de vins</li> <li>- analyse des offres « prix clientèle » proposées et cohérence par rapport aux prix du marché</li> <li>- Cohérence de l'offre proposée en restaurant ou en magasin</li> </ul> <p>Le candidat est encadré pour la rédaction de son mémoire. Après remise de l'écrit (entre 40 et 50 pages), une soutenance de 25 minutes se déroulera devant un jury de professionnels. 15 minutes seront dédiées aux questions du jury.</p> <p><b>Sanction</b></p> <p>Le bloc est certifié. Il donne lieu à une évaluation et à une validation.</p> <p>Le bloc est également certifiable par la VAE</p>

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	<p><b>6 personnes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 président professionnel extérieur à l'établissement</li> <li>- 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement</li> </ul> <p><b>50% représentants salariés/50% représentants employeurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Directeur de CAFA Formations</li> <li>- Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations</li> </ul>
En contrat d'apprentissage	X	

Après un parcours de formation continue	X	<b>6 personnes :</b> - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement <b>50% représentants salariés/50% représentants employeurs</b> - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
En contrat de professionnalisation	X	<b>6 personnes :</b> - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement <b>50% représentants salariés/50% représentants employeurs</b> - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
Par candidature individuelle	X	<b>6 personnes :</b> - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement <b>50% représentants salariés/50% représentants employeurs</b> - Le Directeur de CAFA Formations - Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations
Par expérience dispositif VAE prévu en 2013	X	<b>6 personnes :</b> - 1 président professionnel extérieur à l'établissement - 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement <b>50% représentants salariés/50% représentants employeurs</b> - 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 :**

Arrêté du 17 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 21 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des

certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III avec effet au 16 juin 2018, jusqu'au 21 décembre 2023. *En vertu de l'article 22 de la loi n°2009-1437 du 24 novembre 2009 relative à l'orientation et à la formation professionnelle tout au long de la vie, tous les certifiés engagés dans le dispositif avant le 16 juin 2018 et certifiés à compter de cette même date, bénéficieront de l'enregistrement de la certification au niveau III.*

#### **Pour plus d'informations**

##### **Statistiques :**

15 à 30 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](mailto: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 :**