

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4997**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe I Métiers de la restauration - Classe 3: sommellerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de sommelier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ du sommelier qui assume la responsabilité des actes professionnels dans le respect des règles de l'art. Il effectue les travaux préparatoires, gestion des achats, organisation de la cave, création et contrôle des supports de vente, encadrement d'une équipe, rôle commercial, conseil à la clientèle et service selon des règles de professionnelles de l'art.

Les activités consistent à :

- Gérer la cave du restaurant en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles et en choisissant les vins, les achetant auprès des viticulteurs et en élaborant une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement
- Identifier les derniers crus et rechercher en permanence des vins de qualité.
- Analyser la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine.
- Conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Établir un relation commerciale;
- Tenir et gérer une cave;
- Établir les supports de vente ;
- Servir et commercialiser ;
- Réaliser tous les travaux de mise en place et de mise en œuvre du service
- S'exprimer sur l'ampélographie et l'œnologie;
- Maîtriser les techniques d'analyse organoleptique et rédiger une note de dégustation;
- Conseiller des accords de vins et autres boissons;
- Maîtriser l'histoire et la géographie de la vigne et du vin;
- Communiquer en langue étrangère.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier peut s'effectuer dans des restaurants traditionnels, gastronomiques en France ou à l'étranger

Sommelier, chef sommelier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1804 : Sommellerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuves sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre relevant du champ du sommelier démontrant la maîtrise parfaite des techniques professionnelles, l'approche commerciale et des questions de service, l'élaboration et classement de la carte des vins, la gestion des achats, la conservation et la gestion de cave, démonstration de sa culture pour les vignobles, l'histoire, la géologie, la géographie, la gastronomie, l'interprétation de la législation relative aux boissons, l'utilisation des connaissances en œnologie, l'ampélographie, la viticulture, la préparation et le service des boissons relevant du métier (cocktail de base, apéritifs, bière, cidre, eaux minérales, soda, jus de fruits, infusions et cafés, liqueurs et eaux de vie, la mise en œuvre des dégustations, commentées ou non et la reconnaissance des produits avec la maîtrise de l'anglais et la mise en valeur des accords mets et boissons.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

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	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Voir ci-dessus
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

Base légale

Référence du décret général :

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

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.