

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6913**

Intitulé

Sommelier-conseil caviste

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Univeristé du vin

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

Directeur, Président

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 métier de « Sommelier(ère)-conseil caviste » consiste principalement à sélectionner, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix de vins ou de boissons, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion. Selon son expérience et ses compétences acquises antérieurement, il ou elle peut être amené à gérer une structure commerciale. Ses clients potentiels sont les particuliers et les entreprises.

Les activités visées par la certification sont les suivantes:

- Gestion de la cave et achats de boissons
- Valorisation et présentation des vins et des autres boissons
- Accueil, conseil, service et vente aux clients de vins
- Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons
- Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin

Capacités attestées :

- Sélectionner les vins et autres boissons sur des critères qualitatifs
- Acheter les vins auprès des fournisseurs
- Gérer la logistique de la cave
- Communiquer aux clients sur la gamme de produits disponibles
- Organiser l'espace de vente
- Communiquer en interne (auprès des équipes de vente ou de salle) pour développer les ventes
- Accueillir les clients
- Conseiller le produit adapté et vendre
- Servir le client (restaurant)
- Concevoir un événement-dégustation : contenu et scénario (approche région, cépages, type de vins...)
- Organiser et mettre en place un événement-dégustation
- Développer l'activité commerciale
- Assurer la rentabilité et la pérennité de la structure

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

Le métier de Sommelier(ère)-conseil caviste s'exerce dans différents secteurs d'activités :

- secteur de la restauration
 - secteur de la vente de boissons à consommer sur place : bars, bars à vins, bars à thèmes...
 - secteur de la vente de boissons à emporter : magasins spécialisés (cavistes traditionnels ou franchisés, sites Internet de vente en ligne), magasins comportant un rayon vins en petite, moyenne ou grande distribution, épicerie fines, commerce en gros, structures commerciales des domaines viticoles, des caves coopératives viticoles ou des entreprises de négoce, agences commerciales et VRP
 - le secteur de la promotion, de la communication: agences spécialisées dans le vin, comités interprofessionnels, structures œnotouristiques
- Suivant le secteur d'activité, la taille de l'entreprise susceptible d'employer les titulaires de la certification varie: auto entreprise, entreprise unipersonnelle, TPE, PME, PMI, grandes entreprises

Sommelier(ère)- conseil en restauration

Sommelier(ère)-conseil dans un bar à vins

Sommelier(ère)-conseil indépendant

Sommelier(ère)-conseil caviste (chez un caviste indépendant ou franchisé, épicerie, petite et moyenne distribution)

Caviste indépendant ou franchisé

Sommelier(ère)-conseil caviste dans un caveau de vente d'un domaine viticole, d'une cave coopérative, d'une maison de négoce, d'un groupement de producteurs

Chef de rayon vins en grandes et moyennes surfaces de distribution

Attaché(e) commercial(e) en vins et spiritueux indépendant

Conseiller(ère) commercial(e) en vins et spiritueux (au sein d'un domaine viticole, cave coopérative, distributeur)

Ambassadeur(drice) de marque/ Brand ambassador

Chargé(e) de projet en contexte œnotouristique

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1804 : Sommellerie

G1801 : Café, bar brasserie

D1106 : Vente en alimentation

D1301 : Management de magasin de détail

D1502 : Management/gestion de rayon produits alimentaires

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

La certification est composée de 5 blocs de compétences et de 13 capacités attestées

La certification globale est délivrée au candidat ayant validé les 5 blocs de compétences.

Une certification partielle peut être délivrée sur chacun des blocs (voir modalités ci-dessous)

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 6913 - Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin	Les capacités attestées : <ul style="list-style-type: none"> •développer l'activité commerciale •assurer la rentabilité et la pérennité de la structure Modalités d'évaluation : une étude de cas. Validation du bloc : le bloc est validé lorsque le candidat obtient une note moyenne supérieure à 12 sur 20. Attestation des acquis: "Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin"
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 6913 - Valorisation et présentation des vins et autres boissons	Les capacités attestées : <ul style="list-style-type: none"> •Communiquer aux clients sur la gamme de produits disponibles •organiser l'espace de vente •communiquer en interne (auprès des équipes de vente ou de salle) pour développer les ventes. Modalités d'évaluation : un projet individuel écrit (conception de carte des vins), une étude de cas écrite, une épreuve pratique écrite de dégustation, une évaluation en situation réelle en entreprise. Validation du bloc : le bloc est validé lorsque le candidat obtient une note moyenne supérieure à 12 sur 20. Attestation des acquis: "Valorisation et présentation des vins et autres boissons"
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 6913 - Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons	Les capacités attestées : <ul style="list-style-type: none"> •concevoir un événement-dégustation : contenu et scénario •organiser et mettre en place un événement-dégustation. Modalités d'évaluation : une épreuve orale de maîtrise de géographie viticole, une étude de cas écrite. Validation du bloc : le bloc est validé lorsque le candidat obtient une note moyenne supérieure à 12 sur 20. Attestation des acquis: "Promotion, animations événementielles autour du vin et des autres boissons"
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 6913 - Gestion de cave et achat de vins et spiritueux	Les capacités attestées : <ul style="list-style-type: none"> •Sélectionner les vins et autres boissons sur des critères qualitatifs •Acheter des vins auprès de fournisseurs •Gérer la logistique de la cave Modalités d'évaluation: 2 épreuves de dégustation (oral et écrit), un projet individuel écrit (conception de carte des vins), une étude de cas écrite. Validation du bloc : le bloc est validé lorsque le candidat obtient une note moyenne supérieure à 12/20. Attestation des acquis: "Gestion de cave et achat de vins et spiritueux."

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 6913 - Accueil, conseil, service et vente d'un vin au client	<p>Les capacités attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> •accueillir les clients •conseiller le produit adapté et vendre •servir le client (restaurant) <p>Modalités d'évaluation : une épreuve pratique d'accords mets & vins, une épreuve pratique de service du vin, une évaluation en situation réelle en entreprise.</p> <p>Validation du bloc : le bloc est validé lorsque le candidat obtient une note moyenne supérieure à 12 sur 20. Attestation des acquis: "Accueil, conseil, service et vente d'un vin au client.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

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	Jury composé de 6 membres avec parité salariés / employeurs 3 membres du Collège professionnel (dont le Président) 3 membres internes
En contrat de professionnalisation	X	Jury composé de 6 membres avec parité salariés / employeurs 3 membres du Collège professionnel (dont le Président) 3 membres internes
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2008	X	Jury composé de 4 membres avec parité salariés / employeurs 2 membres du Collège professionnel (dont le Président) 2 membres internes

	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 11 mars 2004 publié au Journal Officiel du 13 mars 2004 portant enregistrement au Répertoire national des certifications professionnelles (enregistrement pour 5 ans).

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 11 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 21 juillet 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Sommelier-conseil caviste" avec effet du 21 juillet 2018, jusqu'au 21 juillet 2021.

Arrêté du 29 juillet 2014 publié au Journal Officiel du 09 août 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Sommelier-conseil caviste" avec effet au 21 avril 2014, jusqu'au 09 août 2018.

Arrêté du 10 avril 2009 publié au Journal Officiel du 21 avril 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé Sommelier-conseil caviste avec effet au 21 avril 2009, jusqu'au

21 avril 2014.

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.

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

Pour plus d'informations

Statistiques :

60 certifiés par an en moyenne

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

Autres sources d'information :

www.universite-du-vin.com

Tél : 04 75 97 21 30

Mail: contact@universite-du-vin.com

[Site Université du Vin](#)

Lieu(x) de certification :

Univeristé du vin : Auvergne Rhône-Alpes - Drôme (26) [Suze-la-Rousse]

Université du Vin

Le Château

26790 Suze-la-Rousse

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

Université du Vin Le Château - 26790 Suze-la-Rousse

Historique de la certification :

Certification précédente : [Sommelier-conseil](#)