



SOMMELIER DE RESTAURATION INTERNATIONALE



OBJECTIFS

- Définir la carte des vins et boissons d'un établissement d'excellence et contribuer à l'approvisionnement,
- Gérer la cave et le bar d'un établissement d'excellence,
- Conseiller et servir une clientèle internationale dans un établissement d'excellence,
- Assurer l'animation commerciale pour fidéliser une clientèle internationale dans un établissement d'excellence.

CONTENU

- Évaluation des besoins en vins et boissons d'un établissement d'excellence,
- Sélection des fournisseurs et réalisation de l'achat des produits en intégrant les notions de circuit court si possible,
- Stockage des produits dans la cave centrale,
- Gestion des stocks de vins et différentes boissons (vin, thé, bières, sakés, jus de fruits, café, thé, infusions, boissons non alcoolisées, etc),
- Organisation et approvisionnement des différents points de vente, cave du jour, bar de l'établissement d'excellence,
- Conseil auprès d'une clientèle française et étrangère lors de la prise de commande, dans un établissement d'excellence.,
- Mise en place d'un service de sommellerie dans un établissement d'excellence auprès d'une clientèle française et internationale,
- Réalisation et diffusion de supports promotionnels en français et en anglais pour un établissement d'excellence,
- Optimisation de la stratégie de croissance d'un établissement d'excellence.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire: - d'un diplôme ou titre de Niveau 4 - ou d'un CAP Hôtellerie-Restauration et justifier d'une première expérience dans ce secteur - ou justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans le secteur de la restauration (spécialité sommellerie) au moins pendant 2 ans

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Certification de niveau européen 4 (BAC ou BAC+1)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel
Epreuve pour chaque bloc de compétences
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICES VALIDEURS

Greta Ardèche Drôme
Le Greta délivre la certification

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

1183 heures
dont 623 h en centre et 560 h en entreprise.

A NOTER

Le plus de la formation :
Formation à l'internationale.

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 39991

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Sommelier/ère
Découvrez d'autres débouchés sur Onisep



Contacts

GRETA ARDÈCHE DRÔME

GRETA ARDÈCHE DRÔME

37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26

26901 VALENCE Cedex1

Tél : 0475823790

Courriel : contact@greta-ardechedrome.fr

Mise à jour le 17 Janvier 2025

