



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

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

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

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

8 410 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Autres financements
Financement individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.
Entretiens individuels (en présentiel et/ou à distance) et ateliers collectifs. Préparation à l'entretien avec le jury par simulations. Suivi individualisé et si besoin accompagnement d'un expert pour la relecture et conseil

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta remet une attestation de formation
Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour
 étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

Le plus de la formation :

Formation à l'internationale

Pour répondre aux exigences futures de votre
 métier, **la certification "Sommelier de
 restauration internationale" de niveau 4 est en
 cours de demande d'enregistrement au RNCP.**

À l'issue de la formation un questionnaire de
 satisfaction sera proposé à l'apprenant pour
 évaluer la formation.

DOSSIER DE CANDIDATURE



POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Sommelier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur Onisep
<https://www.onisep.fr/>

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite

TAUX DE SATISFACTION



100% de satisfaction

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% de retour à l'emploi à 6 mois



Contacts

GRETA ARDECHE DROME

Site de Tain l'Hermitage

Lycée Hôtelier de l'Hermitage

26600 TAIN L'HERMITAGE

GRETA Ardèche Drôme

Tél : 04 75 82 37 90

Annexe

 [sommelier_de_restauracion_internationale.pdf](#)

Mise à jour le 15 Novembre 2024

