RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

SOMMELIER DE RESTAURATION INTERNATIONALE

CPF COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

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

10048 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

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

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

SERVICE VALIDEUR

Greta Ardèche Drôme
Le Greta délivre la certification

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

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

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 39991

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 2024

TAUX DE RÉUSSITE

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

100% de réussite pour cette formation

TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

FICHE FORMATION

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_restauration_internationale.pdf

Mise à jour le 19 Novembre 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel