



## 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**

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)

## **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

100% de réussite pour cette formation

**TAUX DE SATISFACTION**

100% de satisfaction

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

**Contacts**

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

**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 13 Mars 2025

