

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.

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

PUBLICS

Tout public

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

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

VALIDATION

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

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICES VALIDEURS

Greta Ardèche Drôme
Le Greta délivre la certification

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

TARIF

8 410 € (coût maximum de la formation)

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Sommelier/ère

ACCESSIBILITÉ

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



DURÉE INDICATIVE

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

DATES DE SESSION

Du 08/09/2025 au 18/05/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
contact@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2024

Taux de réussite
100% de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction
100% de satisfaction

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



MAJ le 13/03/2025

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS