



## SOMMELIER DE RESTAURATION INTERNATIONALE

### OBJECTIFS

- Acquérir la connaissance des vins du monde (identification, législation) et se familiariser avec l'hôtellerie et la restauration de luxe.
- Valider les niveaux 2 et 3 en anglais international par une certification reconnue (W.S.E.T. : Wine & Spirit Education Trust).
- Acquérir des compétences en commercialisation et communication.
- Élaborer un mémoire argumenté sur sa partie technique et le soutenir devant un jury de professionnels.

### CONTENU

Enseignements techniques professionnels :  
connaissance des vins du monde.  
Organisation du travail en cave.  
Gestion des stocks et des ventes.  
Organisation et réalisation du service des boissons.  
Conseil et commercialisation.  
Anglais professionnel : préparation des niveaux WSET 2 et 3.  
Travail sur le mémoire : présentation et comportement professionnel.  
La typologie de la clientèle.  
Techniques de vente.  
Communication écrite et orale :  
- rédaction des rapports et du mémoire professionnel..  
- Logiciels de mise en page.  
- Recherche de données sur Internet.  
Messagerie.  
Rédaction de supports de communication, du mémoire professionnel.

### PRÉ-REQUIS

Avoir obtenu le niveau 3 ou 4 en hôtellerie – restauration – sommellerie ou avoir travaillé dans la restauration (spécialité sommellerie) au moins

pendant 2 ans.



## **PUBLIC**

Tout public

## **DURÉE INDICATIVE**

525 heures

## **DÉLAI D'ACCÈS**

1 session par an.

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

## **TARIF**

7 875 € pour 525 heures de formation

## **FINANCEMENT**

Financement individuel

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

Plan de développement des compétences ProA

## **MODALITÉ D'ADMISSION**

Admission sur dossier

Après entretien

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

## **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**

Epreuves en cours et /ou fin de formation

## **ACCESSIBILITÉ**

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

### A NOTER

Pour répondre aux exigences futures de votre métier, **la certification de niveau 4 de cette formation est en cours de renouvellement.**

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 [coteformations.fr](https://coteformations.fr) <https://coteformations.fr/>

### Contacts

#### GRETA ARDECHE DRÔME RENÉE 2023

Site de Tain l'Hermitage  
**TAUX DE RÉUSSITE**

Lycée Hôtelier de l'Hermitage  
100% de réussite

GRETA Ardèche Drôme

Tél : 04 75 82 37 90

#### TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction

#### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% de retour à l'emploi à 6 mois





# FICHE FORMATION

Mise à jour le 21 Mars 2024

