

Sommelier de restauration internationale

Objectif

- 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 Éducation Trust).
- Acquérir des compétences en commercialisation et communication.
- Élaborer un mémoire argumenté sur sa partie technique et le soutenir devant un jury de professionnels. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Tain-l'Hermitage - Du 01/09/2017 au 31/12/2019


- GRETA VIVA 5 - Tain l'Hermitage - Rue Jean Monnet - Lycée Professionnel Hôtelier - 26600 Tain-l'Hermitage
- [Greta Viva 5](#) - Tél : 04 75 08 48 01
- Contact : VIVENZIO ([Contacter](#)) - Tél : 04 75 08 48 01

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Tout public
Tout public

Aire de recrutement : Autres

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

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.

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[Sommelier de restauration internationale](#)

Niveau de sortie : Niveau IV : BAC, BT, BP

Certification professionnelle inscrite au RNCP

Métiers préparés

[Sommelier/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : Rythme en alternance

525 heures

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Recrutement :

Être titulaire d'un diplôme de niveau V dans l'Hôtellerie Restauration ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans la profession considérée

Organisme responsable

[Greta Viva 5](#)

GRETA VIVA 5 - Valence
37- 39 rue Barthélémy de Laffemas
Lycée Barthélémy de Laffemas
26901 Valence

Tél : 04 75 82 37 90

Mail : contact.viva5@greta-viva5.org

Site web : <http://greta-viva5.org/>

Réf : 26_104441
Mise à jour : 02/10/2017
