

Titre enregistré au RNCP - Fiche N°RNCP37382 - Niveau 4 - CS4 - Sommellerie - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Enregistré le 11/02/2023

Objectifs et contexte de la certification

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Sommellerie** est un professionnel qui **conseille** et qui **commercialise** les boissons.

Il met ses compétences au service **des restaurants, des coopératives, des domaines viticoles, des groupements de producteurs, des cavistes, des épiceries fines...**

Grâce à sa formation, ses connaissances spécifiques, ses techniques d'accueil et de service, il sait proposer des **accords et conseiller les vins, les bières, les spiritueux, les thés, les infusions, les cafés** ... Toutes les boissons avec et sans alcool afin de faire vivre à sa clientèle « une expérience client » unique.

Du choix des produits à référencer, de l'agencement du point de vente, de la gestion des stocks, de l'encaissement des clients en passant par la mise en place d'évènements et d'offres promotionnelles, il est un des garants de la réussite de l'entreprise.

Prérequis

- Être majeur
- Être titulaire d'un BAC général – BAC Technologique ou BAC Professionnel ou diplôme classé au moins au niveau 4 ou justifier de 3 ans d'expérience dans le domaine.

Durée & Organisation

- 21h en présentiel

Débouchés

- Sommelier, conseiller commercial vins & spiritueux en restauration traditionnelle, gastronomique, Animateur oenotourisme Caviste Grossiste, négociant ou caviste

Modalités d'inscription & délais d'accès

- Via notre site internet :www.envbformation.fr
- ou par mail :contact@envbformation.fr
- ou par téléphone :
SISSAN Céline 06 23 69 02 78
CROISETTE Charles 06 50 46 27 24
- Délai d'instruction de 2 à 5 jours ouvrés maximum
- Attention le CPF impose 15 jours ouvrés minimum entre l'inscription au CPF et le début de la formation

Tarifs

- 750,00 € HT soit 900,00 € TTC
- Modalités de financement : Compte personnel de Formation (CPF) / CPF transition Professionnelle / Financement personnel / OPCO / France Travail

Mise à jour de la fiche

- 01/09/25

Objectifs pédagogiques

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

Méthodes pédagogiques utilisées

- Active et participative, basée sur un apport théorique et l'étude de cas pratiques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

Modalités d'évaluation et de validations

- Analyse sensorielle de 1 vin
- QCM fin de formation

Poursuites d'études

- CS4 – Sommellerie : Bloc n° 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Accessibilité



- Accès des publics en situation de handicap
- Présence d'un référent handicap (SISSAN Céline 06 23 69 02 78)

Lieu de formation

- 131 Impasse des Palmiers – 30100 Alès
- Parking gratuit sur place
- Ligne de bus depuis la gare SNCF d'Alès : N° 3 arrêt "MALRAUX"



SISSAN Céline 06 23 69 02 78

CROISETTE Charles 06 50 46 27 24



www.envbformation.fr



contact@envbformation.fr

Titre enregistré au RNCP - Fiche N°RNCP37382 - Niveau 4 - CS4 - Sommellerie - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Enregistré le 11/02/2023

Programme Jour 1: 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

Accueil café

Présentation des intervenants et des participants

QCM de positionnement

Approche de l'analyse sensorielle :

- Jeu des arômes et des saveurs
- Défauts du vin

Pause déjeuner

Les vinifications :

Les vins blancs secs & liquoreux

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- **Dégustation de 4 vins**

Les vins rouges & rosés

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- **Dégustation de 5 vins**

QCM fin de journée

Echanges et retours sur Jour 1

Programme Jour 3 : 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

Remédiation sur Jour 2

La Vallée du Rhône :

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- Gestion des stocks
- **Dégustation de 4 vins**

Les vins effervescents :

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- Gestion des stocks

Les accords mets et vins

- Les grands principes des accords
- Les pièges à éviter
- Les interactions entre les mets et les vins : approche des accords moléculaires

Mise en pratique avec planche de dégustation

- **Dégustation de 5 vins tranquilles**
- **Dégustation de 2 vins effervescents**

QCM fin de journée

Echanges et retours sur les 3 jours

Questionnaire à chaud

Remise de la certification

Programme Jour 2 : 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

Accueil café

Remédiation sur Jour 1

Le Languedoc :

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- Gestion des stocks
- **Dégustation de 3 vins**

Pause déjeuner

Bordeaux VS Bourgogne :

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- Gestion des stocks
- **Dégustation de 4 vins**

Val de Loire :

- Climat, géologie, Ampélographie
- Température de Service et conservation
- Gestion des stocks
- **Dégustation de 3 vins**

Epreuve d'une analyse sensorielle

Echanges et retours sur Jour 2

Programme Jour 4 : 9h00 -16h00