

Objectifs et contexte de la certification

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Sommellerie** (Mention Complémentaire 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.

Programme**Bloc n°1: Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats****Apprécier les vins et autres boissons**

Réaliser une analyse organoleptique

Valoriser les caractéristiques des produits dégustés

Proposer des accords avec les mets

Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels

Quantifier les besoins

Commander auprès des fournisseurs

Réceptionner et contrôler la livraison

Déconditionner les livraisons et traiter les déchets

Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement

Réaliser un état des stocks / un inventaire

Bloc n°2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale**Réaliser les mises en place**

Choisir les matériels et mobiliers

Assurer les opérations d'entretien et de rangement

Mettre en place les matériels et mobiliers

Choisir les vins et autres boissons

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

Accueillir et prendre congé du client

Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais

Présenter les supports de vente

Animer un point de vente et mettre en avant une boisson

Recueillir les besoins de la clientèle

Conseiller, argumenter, et gérer les objections

Favoriser la vente additionnelle

Enregistrer la commande

Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons

Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons

Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons

Concevoir une carte des vins et autres boissons

Rédiger la carte des vins et autres boissons

Actualiser la carte des vins et autres boissons

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.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les vins des vignobles français et étrangers
- Accorder les boissons avec les mets de la carte afin d'offrir un conseil de qualité aux clients.
- Effectuer la mise en place du matériel et le service des boissons.
- Participer aux achats, à la réception, au contrôle des livraisons et à la gestion de la cave.
- Acquérir des connaissances de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation

Contenu

- Technologie professionnelle et œnologie
- Travaux pratiques de service, analyse sensorielle et communication
- Cru des vins français et étrangers, visites des vignobles
- Connaissance des autres boissons et spiritueux
- Vente
- Gestion
- Anglais professionnel
- Informatique



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

Modalités d'inscription & délais d'accès

- Entrée septembre et octobre
- Inscription de janvier à décembre
- Inscription sur notre site internet ou par téléphone. Recrutement sur dossier de candidature (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et entretien de motivation
- Délais d'instruction 14 jours ouvrés

Formateurs & Responsable pédagogique

- Charles CROISSETTE & SISSAN Céline : Sommeliers Formateurs, membres de l'Union de la Sommellerie Française Et de l'Association des Sommeliers Formateurs
- Responsable pédagogique 06 50 46 27 24

Débouchés

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

Poursuites d'études

- Brevet Professionnel sommellerie
- Brevet Professionnel barman
- Certificat de Spécialisation MC Bar

Accessibilité



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

Tarif

- 6500,00 € HT soit 7800,00 € TTC
- Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Autres modalités de financement : Compte personnel de Formation (CPF) / CPF transition Professionnelle / Financement personnel

Rythme de l'alternance

- 1 semaine au centre de formation / 3 semaines en entreprise

Durée & Organisation

- 1 an soit 420h en centre de formation et 840h en entreprise

Type de parcours & effectifs

- En présentiel - de 3 à 14 apprenants

Méthodes pédagogiques utilisées

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques.
- Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles.
- Pédagogie active et participative
- L'équipe pédagogique définit avec le maître d'apprentissage les objectifs de la formation

Modalités d'évaluation et de validations

- Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise.
- Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise.
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation.
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle
- Possibilités de valider un/ou des blocs de compétences :
 - 1.Bloc n° 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats.
 - 2.Bloc n°2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Lieux 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"

Mise à jour de la fiche

- 01/09/2025



SISSAN Céline 06 23 69 02 78

CROISSETTE Charles 06 50 46 27 24



www.envbformation.fr



contact@envbformation.fr