

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Mis à jour le 9 décembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.

Profil particulier : nous consulter.
Entretien et tests de positionnement.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Certificat de spécialisation en Sommellerie.

La validation peut être totale ou partielle.

Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation.
Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Objectifs professionnels

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger.

- Gérer l'approvisionnement et le stockage des boissons
- Assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
- Conseiller le client sur le choix des boissons, déterminer les boissons
- Participer à l'animation et la promotion des ventes

Contenu

- Enseignement professionnel en sommellerie : Approvisionnement, stockage, entretien, distribution et service, contrôle et commercialisation
- Sciences appliquées à l'environnement professionnel, œnologie, connaissance des vignobles, analyse sensorielle, législation
- Gestion appliquée
- Communication
- Citoyenneté

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.

Formation en alternance.

VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.

Participation aux services du restaurant pédagogique.

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Showroom, animation devant public.

Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.

Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Durée

400h mini. en centre dans le cadre de l'alternance Alternance 1 semaine en centre, 3 semaines en entreprise

Délais et modalités d'accès

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Oui

Nombre de participants

de 6 à 12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP39356](#)

Entrée en septembre.

Financements possibles

8 392 € dans le cadre d'un parcours complet.

Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.

Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.

Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Possibilité par la VAE.

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982