Certificat de spécialisation Sommelier – Sommellerie – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un BAC Général, Technologique ou Professionnel

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **Certificat de spécialisation Sommellerie – Sommelier**
  Diplôme d'Etat de niveau 4
  RNCP37382

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37382

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du Certificat de spécialisation **Sommellerie – Sommelier** (ex mention complémentaire) vend et sert des vins et alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons
- Embouteiller, boucher et de étiqueter des bouteilles
- Ranger les bouteilles et surveiller les vins
- Préparer le service en mettant en place la cave du jour
- Participer à la promotion des ventes et au service
- Conseiller les clients avant de prendre les commandes

Le titulaire du Certificat de spécialisation Sommellerie – Sommelier **évolue dans un restaurant, un hôtel, un magasin spécialisé ou la grande distribution.**

Contenu

- **Enseignements**
  Travaux pratiques
  Analyse sensorielle
  Œnologie
  Gestion
  Législation des boissons
  Langue Vivante (LV) (anglais et allemand)
  Connaissance des vignobles
  Géographie

Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : **100 %**

Possibilité d'aménagement du parcours

Certificat de spécialisation Sommelier – Sommellerie – F/H

- Code diplôme : 46133403
- Formacode : 42739
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1603

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Sommelier
- Sommelier-caviste

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044