



CS SOMMELLERIE



OBJECTIFS

Connaître les vins et alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Découvrir les activités liées au métier : achat, réception et vérification des livraisons, embouteillage, bouchage et étiquetage des bouteilles, rangement des bouteilles et surveillance des vins, préparation du service en mettant en place la cave du jour.

Promouvoir les ventes au cours du service et conseiller les clients : marier les mets et les vins.

CONTENU

Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- 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

Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 3 dans la restauration-hôtellerie.

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

720 heures

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

10 800 € (coût maximum de la formation) pour 720 heures de formation

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen
3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité
ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour
étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 37382

À l'issue de la formation un questionnaire de
satisfaction sera proposé à l'apprenant pour
évaluer la formation.

DOSSIER DE CANDIDATURE



POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Garçon de café
Sommelier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur Onisep
<https://www.onisep.fr/>

Contacts

GRETA ARDECHE DROME

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

Site de Tain l'Hermitage

Lycée Hôtelier de l'Hermitage

TAUX DE SATISFACTION

26600 TAIN L'HERMITAGE

GRETA Ardecche Drome

Nous ne disposons pas encore d'indicateurs de
performance pour cette formation. Nous nous
engageons à les partager dès qu'ils seront disponibles.

Tél : 04 75 82 37 90



Annexe

 cs_sommellerie.pdf



FICHE FORMATION

Mise à jour le 14 Mars 2025

