

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE

Certificat de spécialisation de niveau 4
RNCP 37382

FICHE FORMATION

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

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

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

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen 3

+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

10800 € (coût maximum de la formation).

Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

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

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Garçon de café
Sommelier/ère

ACCESSIBILITÉ

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



Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.



DURÉE INDICATIVE

720 heures

(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2025 au 30/06/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90

contact@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite

99% de réussite pour l'ensemble des formations hôtellerie restauration

Taux de satisfaction

99% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi

83% de retour à l'emploi à 6 mois

MAJ le 09/12/2024

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAc - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS