



## CS SOMMELLERIE

RNCP : 37382

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 100%**

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Sommelier-e dans restaurants gastronomiques, Commis-e restaurant gastronomique, Caviste.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

#### Être capable de :

- Assurer et contrôler l'approvisionnement, le stockage des boissons et l'entretien des matériels
- Analyser, déguster le vin
- Sélectionner les vins, rédiger la carte des vins
- Gérer la distribution et le service des boissons
- Commercialiser des boissons et animer le point de vente



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant participer à la promotion et effectuer le service des boissons d'un restaurant ayant un service sommellerie. Participation à la commercialisation des vins chez un caviste.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

L'accès en formation à la spécialité « Sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Janvier à Décembre.  
Conditions d'accès à la CFA : consulter notre site



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Participer à l'organisation de la cave centrale et du jour
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les ventes du jour
- Contrôler et inventorier les stocks de boissons/matériels
- Déguster les vins et boissons
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Prendre les commandes de boissons et en assurer le service
- Optimiser les ventes et animer un point de vente
- Assurer les opérations de fin de service
- Accueillir le client
- Conseiller et fidéliser la clientèle

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
- Langue vivante
- Communication
- Technologie de l'information et la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis** : contrôle en cours de formation et examen final.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de conserver le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et la CFA, appelé également pédagogie de l'alternance, permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



## TARIF

### Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an.

12 semaines/an à la CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Sommellerie.

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Brevet professionnel Barman.

Mention complémentaire Employé barman.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)

[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

