



Le sommelier

Le sommelier conseille les clients dans le choix des vins en fonction de leurs préférences, du menu et du budget. Il est responsable de la gestion de la cave à vin, de l'élaboration de la carte, de la sélection des bouteilles et de leur service. Il doit posséder une connaissance approfondie des différents types de vins, de leurs cépages, de leurs terroirs et de leurs accords avec les mets. Le sommelier doit également pouvoir recommander des spiritueux.

Objectifs de la formation

Le Certificat de Spécialisation Sommelierie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire au service des boissons,
- Assurer le service des boissons,
- Suivre et prendre des commandes au restaurant,
- Approvisionner la cave du jour,
- Concevoir des supports de vente,
- Participer aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et à l'approvisionnement des différents services distributeurs.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Communication
- Gestion appliquée
- Technologie
- Analyse sensorielle
- Connaissance du vignoble
- Droit
- Œnologie
- Sciences appliquées
- Commercialisation
- Prévention santé environnement

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Sommelierie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*.



Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

80 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction***

100% Taux d'insertion**** dont 25% en poursuite d'études***

0% Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Capacité d'adaptation
 Bonne résistance physique
 Créatif et curieux

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Bar
 Restaurant
 Bistrot
 Brasserie
 Cave
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- BTS Management en hôtellerie restauration

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Sommelier dans un restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons
- Commis sommelier
- Employé dans des magasins spécialisés (cavistes, grande distribution)

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10