

CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

VINS, DÉGUSTATIONS ET SERVICE HAUT DE GAMME

Objectif pédagogiques

Le certificat de spécialisation sommellerie (code RNCP 37382) est un diplôme du ministère de l'Education nationale, de la jeunesse, des sports et des jeux olympiques et paralympiques (2023)

Le titulaire de ce diplôme doit être capable de :

- 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 matériels stockés
- Réaliser les mises en places nécessaires aux différents métiers de la sommellerie
- Prendre en charge les clients en français et en anglais
- Vendre les vins et autres boissons en français et en anglais
- Réaliser les différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- Formation continue en 1 an.

Pré-requis

- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

    Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

- Disposer de compétences en matière de communication orale et écrite.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais.
- Disposer de qualités relationnelles.
- S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier au domaine du vin et des boissons.

Modalités d'organisation

- Alternance de 15 semaines au CIFA, le restant en entreprise d'accueil et une semaine minimum dans une exploitation viticole.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel:

- Pratique professionnelle
- Analyse sensorielle
- Œnologie
- Anglais appliqué
- Gestion appliquée de la cave
- Elaboration de carte des vins et boissons

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions nationaux en Cuisine Desserts de Restaurant ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Le sommelier peut exercer ses compétences dans l'univers d'un restaurant ou bien dans l'univers du commerce de boissons. Il doit être en capacité de conseiller et commercialiser les vins et boissons. Il doit faire preuve d'aptitudes commerciales d'accueil, de vente et de conseils. Il doit être en capacité de réaliser les techniques de services des vins et boissons et de le faire en français comme en anglais.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu en cours de formation (CCF).

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un restaurant et une brasserie design, ouverts au public, des équipements ultra modernes, une chambre d'hôtel étoilée, des moyens innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques au restaurant.

Les + du Certificat de spécialisation Sommellerie

- Formateurs issus du milieu professionnel, avec une expérience pratique et théorique qui permet aux étudiants de bénéficier de conseils pratiques et d'une approche réaliste des métiers de la sommellerie.
- Cours dispensés en salle de dégustation et dans des situations réelles, favorisant un apprentissage concret et l'acquisition de compétences directement applicables en entreprise.
- Sensibilisation aux dernières tendances du marché, telles que la durabilité, les vins bio et naturels, ainsi que les nouvelles attentes des consommateurs.
- Le secteur du vin et de la gastronomie est en pleine expansion, offrant de nombreuses opportunités d'emploi, notamment dans des établissements de prestige, des hôtels de luxe ou des restaurants étoilés.



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2025-2026

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   