

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAFA FORMATION BDX  
Thomas PORTIER  
05.57.87.64.92  
cafa@cafa-formations.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ET QUEL DIPLÔME JE PREPARE ? ACQUÉRIR LES COMPÉTENCES SUIVANTES : • Rechercher et sélectionner des vins • Déguster des vins et alcools • Gérer les caves et développer les offres commerciales • Conseiller des vins et des boissons alcoolisées • Organiser des événements promotionnels et animer des dégustations de vins

## Contenu et modalités d'organisation

Le Conseiller en Sommellerie fait la sélection des produits à proposer à ses clients : les vins et les spiritueux. Avant de décider d'une négociation auprès des fournisseurs, il doit d'abord procéder à la dégustation. L'approvisionnement doit être en concordance avec le cadre, l'envergure, la notoriété et les exigences des clients. Il établit ainsi la liste des vins, après avoir fait leur évaluation et dressé leur année d'émission. Il doit assurer la gestion de tous les alcools disponibles sur le marché. Il conseille également le client sur le vin qui accompagne les plats. Il est en capacité à servir ou à expliquer le service des vins aux clients. Et d'un point de vue technique, il doit cerner les principes de cépages et de production de vins, connaître les grands crus et producteurs de vins de renommée ainsi que les différents types de vins et leurs caractéristiques respectives. D'une manière générale, nous retrouvons des « Conseillers en Sommellerie » dans le personnel de la restauration, du négoce, de la production, du tourisme, des structures commerciales ou de la distribution dont les fonctions sont de sélectionner les vins, négocier les conditions financières, les présenter et les conseiller directement ou indirectement, auprès de la clientèle et des consommateurs. Le conseiller en sommellerie est un expert en matière de vins, alcools, liqueurs, champagnes. Ses connaissances lui permettent de conseiller la clientèle en fonction de leurs goûts, de leurs envies et de leurs moyens. Il s'occupe également de la gestion des stocks dans l'entreprise. Il conseille les entreprises dans les vins qui figureront sur la carte du restaurant ou dans un lieu de vente.

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Type de parcours  Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

Conseiller en sommellerie - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00268933	du 11/04/2022 au 30/09/2022	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00329588	du 04/09/2023 au 27/06/2025	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		Non éligible	Contrat app