

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

COMPETENCES PRO
DUCOURANT Damien
07.84.05.45.77
damien.ducourant@reseau-cd.fr

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
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Etre majeur, parler, écrire et comprendre le français. Etre sensible à la culture du vin.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le sommelier caviste est un expert en vin et produits nobles (liqueurs, saké, bière, thé, café...) pour le compte de restaurants, de cavistes, négociants ou autres acteurs de la filière vin (B to B) ou de particuliers en points de vente (caves), bars à vins, restaurants et grandes surfaces notamment (B to C). Il élabore des cartes de vins, sélectionne les bouteilles en fonction des stocks de sa cave et positionne les tarifs de vente. Il intervient dans la gestion des vins, de leur vieillissement et gère l'ensemble du cycle de commercialisation de l'achat auprès du vigneron à la vente des bouteilles. *En tant qu'expert il est sollicité pour sélectionner des associations entre des vins ou des alcools et des mets. Véritable représentant de la gastronomie, du vin, des alcools, des thés, des cafés et des savoir-faire associés, c'est d'abord un commercial qui assure la promotion et la vente des différents produits. Il transmet la culture du vin et de divers produits nobles, en explique les spécificités à travers des conseils, des dégustations ou encore des événements de promotions ou de découverte. Il peut être amené à gérer une équipe et une activité. Depuis plusieurs années, le métier de sommelier-caviste est impacté par des mutations diverses : évolution des habitudes alimentaires de la société, consommation responsable, concurrence étrangère, introduction des outils numériques, œnotourisme... La certification «Sommelier-Caviste» apporte l'ensemble des compétences requises à l'exercice du métier de sommelier-caviste sur un marché international. Outre le vin, la certification apporte aussi des compétences de commercialisation sur des produits complémentaires dits « nobles » : boissons alcoolisées françaises et étrangères (eaux de vie, liqueurs, cocktails, saké, bière...) et produits (thé, café...).

Contenu et modalités d'organisation

Être en mesure de maîtriser les achats des vins pour valoriser son offre et son résultat La formation permet de maîtriser les bases du vin, la dégustation et les bonnes pratiques afin de proposer une sélection de vin attrayante. Savoir maîtriser la vente du vin La formation permet de maîtriser les bases du vin, la dégustation et les techniques de vente en B to B et B to C Perfectionner la connaissance du vin La formation permet d'approfondir les connaissances des grands pays producteurs de vins. Être capable de gérer l'organisation d'événements et de dégustations œnotouristiques La formation permet de maîtriser la conception, l'animation d'événements liés aux vins et à la gastronomie. Être capable de maîtriser la gestion et la stratégie de développement d'une entreprise liée au monde de la gastronomie La formation permet de maîtriser les bases du management, de la gestion d'entreprise et du marketing.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

Validation(s) Visée(s)

Sommelier-caviste - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 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
00217095	du 22/02/2021 au 23/02/2022	BORDEAUX (33)	COMPETENCES PRO		MON COMPTE FORMATION	FPC
00235146	du 11/10/2021 au 12/10/2022	BORDEAUX (33)	COMPETENCES PRO		MON COMPTE FORMATION	FPC
00342234	du 06/03/2023 au 08/03/2024	Bordeaux (33)	COMPETENCES PRO IGEFI - IEFT - IFAG		Non éligible	Contrat app
00342233	du 06/03/2023 au 08/03/2024	Bordeaux (33)	COMPETENCES PRO IGEFI - IEFT - IFAG		MON COMPTE FORMATION	FPC
00373175	du 17/10/2022 au 18/10/2023	Bordeaux (33)	COMPETENCES PRO IGEFI - IEFT - IFAG		MON COMPTE FORMATION	FPC