

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE  
Carine VEILLEROT  
05.56.15.83.40  
carine.veillerot@aspect-aquitaine.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  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : [www.aspect-aquitaine.fr](http://www.aspect-aquitaine.fr)

## Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4, Bac.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le ou la sommelier(e) est un(e) spécialiste des accords mets et vins conseillés aux clients dans les restaurants. Apprentissage en centre de formation des savoirs, savoir être et savoir-faire spécifiques à la profession selon le référentiel officiel : o Les locaux, matériels, tenue professionnelle o L'hygiène par le GBPH, l'organisation du poste de travail o La connaissance des produits viticoles (élaboration, cépages, typicités) o Géographie viti-vinicole o Législation des boissons o Elaboration de cartes de vins, opérations mercatiques o Chiffrer des prix de vente o Analyser une carte des vins o Analyses sensorielles des vins et autres boissons o Réalisation des différents services des boissons o Gestion de cave, cave du jour, inventaires o Formation à l'anglais spécifique

## Contenu et modalités d'organisation

Matières enseignées : Pratique professionnelle : (12 h), coef 4 \* Analyse sensorielle \* Commercialisation et service des boissons Technologie professionnelle : coef 5 \* Analyse sensorielle, crus des vins (8 h) \* Connaissance des autres boissons (3h) \* Œnologie, législation (7 h) \* Gestion appliquée, communication et (2 h) \* Anglais (3h) Evaluation en milieu professionnel, coef 3

Commentaires sur la durée hebdomadaire Formation accessible aux Personne en Situation d'Handicap. Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

MC sommellerie - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Et après ?

Suite de parcours

BP Sommellerie

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00277244	du 01/09/2022 au 03/06/2023	LIMOGES (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	
00337770	du 01/09/2023 au 28/06/2024	LIMOGES (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	
00423171	du 02/09/2024 au 30/06/2025	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	