

Certificat de spécialisation Sommellerie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE - ADOUR
Dominique BAYLE
05.86.25.38.00
contact@cfa-paysbasque.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 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 18 et 30 ans Être titulaire d'un BAC Ens. général, BAC techno, BAC PRO, BP ou une certification classée au moins NIV.4 Présentation irréprochable. Écoute clientèle et convivialité. Être organisé. Avoir une bonne mémoire. Aimer le travail en équipe.

Prérequis pédagogiques :

Être titulaire d'un BAC Ens. général, BAC techno, BAC PRO, BP ou une certification classée au moins NIV.4

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de Certificat de spécialisation Sommellerie est capable de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes.

Contenu et modalités d'organisation

Œnologie Connaissance des vignobles français et étrangers Analyse sensorielle Législation relative à l'élaboration, le transport et la vente des boissons Gestion appliquée Communication

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation sommellerie - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

? Poursuites d'études : Brevet Professionnel Sommellerie ? Entrée dans la vie active : Sommelier ; Caviste

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00440266	du 26/08/2024 au 31/08/2026	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Non éligible	