

Certificat de spécialisation Sommellerie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
CFA ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@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

Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou BP)

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) * Oenologie, législation (7 h) * Gestion appliquée, communication et (2 h) * Anglais (3h) Evaluation en milieu professionnel, coef 3

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation 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
00537634	du 01/09/2025 au 26/06/2026	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	