Ref. formation 202411281484

CS - Sommellerie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
accueil du Campus
05.56.79.52.00
contact@campusdulac.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 :

- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 - Être majeur dans l'année d'obtention de l'examen

Prérequis pédagogiques :

- Compétences en matière de communication orale et écrite - Compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais - Qualités relationnelles - Intérêt pour la restauration (en particulier vins et boissons)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du certificat de spécialisation de niveau 4 « Sommellerie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons. Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets. Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

Contenu et modalités d'organisation

BLOC 1 : APPRÉCIER DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISER DES ACHATS - Apprécier les vins et autres boissons - Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels - Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés BLOC 2 : ORGANISER ET METTRE EN OEUVRE L'ACTIVITÉ COMMERCIALE - Réaliser les mises en place - Prendre en charge les clients en langues française et anglaise - Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise - Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons - Concevoir une carte des vins et autres boissons Et aussi: - Sorties pédagogiques - Mise en application de l'œnologie au lycée viticole de Blanquefort (taille, vendange, analyse sensorielle, laboratoire primeurs) - Intervention des différents syndicats viticoles (Bordelais, Val de Loire, Alsace, Languedoc, Vallée du Rhône, Vignobles étrangers…) - Préparation aux concours professionnels - Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation…) - Mobilité post apprentissage

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

Intégration au milieu professionnel en tant que: - Commis Sommelier - Sommelier(ère) - Chef(fe) Sommelier

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00538324	du 01/09/2025 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	Contrat app
00655097	du 01/09/2026 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	Contrat app