Centre de Formation d'Apprentis

CCI LE MANS SARTHE

Formation

Certificat de spécialisation Sommellerie

Restauration – Hôtellerie

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons afin de lui permettre :

- Promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons.
- Participer au service des mets

Compétences visées

Le (la) titulaire du Certificat de spécialisation Sommellerie sera capable à l'issue de la formation de :

- 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
- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins

Niveau d'entrée

Bac général, technologique ou professionnel ou équivalent Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée, sous réserve de validation du certificateur.

Type de formation

Diplômant

Durée

1 an

Niveau de sortie

Bac ou équivalent

Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez notre page dédiée.

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Certificat de spécialisation Sommellerie
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
Code diplôme : 1033414 Code RNCP : 37382

Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
  Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Prérequis :

- Bac Général, technologique ou professionnel
- Diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CFA CCI Le Mans Sarthe
132 rue henri champion 72100 Le Mans 02 43 40 60 60 cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

Assurer et promouvoir le service des boissons

- Analyser et évaluer les accords mets & boissons
- Connaitre les appellations et la localisation des vignobles
- Développer les techniques de dégustation
- Conseiller et argumenter sur les choix des boissons
- Mettre en œuvre les techniques de service des boissons et de conservation
- Assurer le service

S'intégrer et promouvoir son établissement

- Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité
- Appliquer les procédures commerciales de son établissement

Connaitre l'environnement professionnel

- Appréhender l'environnement touristique et gastronomique environnant
- Suivre la législation appliquée sur les boissons et leur commercialisation
- Maintenir la cave en état, du stockage à l'approvisionnement

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Certificat de spécialisation Sommellerie (niveau 4) (Ancienne Mention complémentaire)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : la fiche RNCP 37382 du diplôme

Et après ?

6 Poursuite de formation

BP Sommellier

7 Métiers & entreprises

Les métiers :

- **Commis sommelier**
- **Sommelier**
- **Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons**
- **Employé dans les chaines de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes…)**

Les entreprises

- **Restaurants gastronomiques**
- **Restaurants traditionnels**
- **Bar à vins**
- **Caves**
- **Négoces**

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

03/09/2025 14:09:34