

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE

Code RNCP : 37382

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Assurer et contrôler l'approvisionnement, le stockage des boissons et l'entretien des matériels Analyser, déguster le vin Commercialiser des boissons et animer le point de vente Gérer la distribution et le service des boissons Commercialiser des boissons et animer le point de vente Métiers visés : Sommelier·e dans restaurants gastronomiques, Commis·e restaurant gastronomique, Caviste.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne souhaitant participer à la promotion et effectuer le service des boissons d'un restaurant ayant un service sommellerie. Participation à la commercialisation des vins chez un caviste.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Prévoir les matériels Participer aux achats Participer à la conception des supports de vente Participer à l'organisation de la cave centrale et du jour Réceptionner et contrôler les livraisons Contrôler les ventes du jour Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériels Déguster les boissons Actualiser les supports de vente Effectuer les différentes mises en place Prendre les commandes de boissons et en assurer le service Optimiser les ventes et animer un point de vente Assurer les opérations de fin de services Se présenter et accueillir le client Conseiller et fidéliser la clientèle	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Semaine
	Langue vivante 1	4	46
	Gestion	2	23
	Communication	2	23
	Informatique	2	23
	EPFE	1	11
	Enseignement professionnel et technologique	24	274
	Total	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS) SOMMELLERIE diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
BP Sommelierie. BP Arts du service et de la commercialisation en hôtel-café- restaurant. BP Barman. CS Barman

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.