



CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

OBJECTIFS

le titulaire du CS de niveau 4 « Sommelierie » 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

CONTENUS

BLOCS DE COMPETENCES PROFESSIONNELS

01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et les autres boissons :
 - o C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
 - o C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
 - o C1.3 Proposer des accords avec les mets
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :
 - o C2.1 Quantifier les besoins
 - o C2.2 Commander auprès des fournisseurs
 - o C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison
 - o C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
 - o C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
 - o C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
 - o C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire

02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place :
 - o C3.1 Choisir les matériels et mobiliers
 - o C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement
 - o C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers
 - o C3.4 Choisir les vins et autres boissons
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
 - o C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :

- o C4.2 Présenter les supports de vente
- o C4.3 Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
- o C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle
- o C4.5 Conseiller, argumenter, et gérer les objections
- o C4.6 Favoriser la vente additionnelle
- o C4.7 Enregistrer la commande
 - Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :
 - o C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
 - o C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
 - Concevoir une carte des vins et autres boissons :
 - o C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons
 - o C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boissons

PRÉ-REQUIS

L'accès à cette formation est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Certificat de Spécialisation

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation
 Epreuves finales d'examen
 Epreuve orale avec un jury Dossier professionnel
 Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

450 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION**MODALITÉS D'ACCÈS**

Admission sur dossier
 Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique
 Signature du contrat d'apprentissage.

INSCRIPTIONS

Dossier à transmettre à l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

le titulaire peut accéder aux fonctions de :

- employé de restaurant ou employée de commerce spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- commis sommelier ou commis sommelière ;
- sommelier ou sommelière...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

CODE RNCP 37382

+ d'informations sur le lien suivant

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37382/>

**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024****TAUX DE RÉUSSITE**

50% de taux de réussite - 2 apprentis en 2024

TAUX DE SATISFACTION

87% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

81% après 6 mois

TAUX DE POURSUITE D'ETUDES

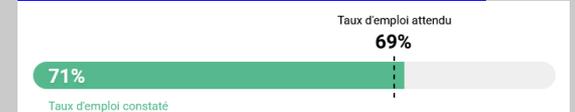
18%

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION

0%

VALEUR AJOUTÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES 



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

LES + DE LA FORMATION

- Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
 15 avenue Beaumarchais
 38100 GRENOBLE

**CONTACTS**

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

Date de mise à jour le 18/04/2025

