

Niveau 4

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION* SOMMELLERIE

*anciennement Mention Complémentaire (MC)

CODE DIPLÔME 46133414 - CODE RNCP 37382

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2023

OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du certificat de spécialisation 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. Les objectifs de la formation sont :

-Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

-Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 17 ans (avoir 18 ans au moment du passage de l'examen)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4

DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations :
referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Anglais
- EPS

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Culture professionnelle
- Gestion et législation
- Etude de cas / Évaluations
- Vente et commercialisation

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- 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
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BP Sommellerie, BTS MHR

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier ou commis sommelière
- Sommelier ou sommelière

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site