

Certificat de Spécialisation sommellerie

Mention complémentaire SOM

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes.

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

Apprécier les vins et les 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 œuvre 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

ENSEIGNEMENTS

Conseil client / carte des vins

Analyse sensorielle

Œnologie et législation des boissons

Communication

Connaissance des vignobles et autres boissons

Gestion appliquée

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de sommelier.

Durée

1 Année dont 420 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+
- Stage vendanges
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass et conférences animées par des professionnels des vignobles français

Les conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire d'un baccalauréat technologique, professionnel ou général

→ Niveau d'entrée : BAC - Niveau 4

↪ Niveau de sortie : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur [PARCOURSUP](#)

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos [journées portes ouvertes](#).

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage / Entretenir les locaux et le matériel de service / Assurer la distribution des boissons à la cave du jour / Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Perspectives métiers

Sommelier, Chef sommelier dans un restaurant, Employé chez un négociant en vins et spiritueux...

Pour en savoir plus sur le métier de sommelier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : BTS Management en Hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

Intitulé : CS - Sommellerie - MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 37382 - JO du 27/02/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

Les sessions



Bruz

- [Nous contacter](#)