100 %
Taux de réussite aux examens en 2023-2024

75 %
Taux d'insertion en 2023-2024

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

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

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 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.

Les sessions

Bruz

- Nous contacter

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 : 18/06/2025

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/

CCI FORMATION BRETAGNE