

Caviste Conseiller Commercial

Titre certifié de niveau 4

CPF

DIPLÔMANTE

CERTIFICATION



Objectif de formation

A l'issue de la formation, le Caviste Conseiller Commercial est capable de sélectionner ses bouteilles auprès de fournisseurs, conseiller le client sur le choix des vins et spiritueux. Il a à cœur d'étonner et de partager avec le client les plaisirs du vin. Il participe à l'animation et à la promotion des ventes. Il assure la gestion et le développement commercial. Cette formation comprend une semaine de vendanges qui se déroule sur une même propriété encadrée par le vigneron et son équipe.

Programme

BLOC 1 : Assurer la relation commerciale avec les clients d'une cave

- Accueillir le client d'une cave physiquement ou/et à distance
- Développer une relation de confiance
- Identifier les besoins et préférences du client
- Conseiller, accompagner, sélectionner des produits adaptés à la demande
- Présenter les caractéristiques des produits (vignobles, cépages, type de production)
- Proposer des dégustations accords mets vins
- Aider le client à reconnaître les arômes, les saveurs, les textures
- Proposer des produits complémentaires
- Clôturer une vente en s'assurant de la satisfaction du client
- Traiter les demande des clients, les réclamations, les achats en ligne

BLOC 2 : Contribuer au développement de l'offre de produits d'une cave

- Analyser, identifier les types de consommation
- Analyser les domaines et producteurs de vins, bières et spiritueux
- Classer chaque type de vins et de produits par notoriété, tarif et cible
- Contribuer à la stratégie commerciale
- Veiller à suivre les tendances de consommation et à s'y adapter.
- Identifier les réseaux d'approvisionnement les plus adaptés à l'activité
- Privilégier les circuits courts et les filières éco-responsables Suivre l'évolution économique du point de vente
- Développer le portefeuille clients
- Organiser des évènements

BLOC 3 : Participer à la gestion d'une cave

- Gérer les stocks et approvisionnements
- Sélectionner des fournisseurs
- Commander des nouveaux produits
- Réceptionner les produits et les mettre en valeur
- Analyser les indicateurs de performance
- Respecter les objectifs de développement
- Identifier la législation applicable selon l'activité, les produits et services

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Public cible

Tout public majeur

Durée

9 Mois dont 525 Heures en centre 560 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

- € Nous consulter

Compléments tarif :

Financement individuel nous consulter

Adresse

Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



Les points forts de la formation

- Possibilité de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences (selon les besoins du candidat).
- Formation retenue dans le cadre du Qualif Emploi Programme 2023-2025 : possibilité de financement de la formation par la Région Bretagne selon profil du candidat. Nous consulter.

Les conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire d'une certification de niveau 3 (de type CAP, MC, BEP) en restauration ou en vente, ou être titulaire d'un niveau 4 (de type baccalauréat), ou justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans

➔ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3, BAC - Niveau 4

➔ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Dossier de candidature. Entretien de sélection.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Conseiller et faire découvrir des vins, des spiritueux. • Devenir un dénichéur de crus, passionné et rigoureux • Mettre en œuvre des actions de développement et de communication de l'établissement • Participer à la gestion d'une cave

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Evaluation des connaissances en cours de formation et des compétences lors des épreuves d'évaluation de blocs

Modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel en salle de cours. Travaux pratiques en laboratoire d'analyse organoleptique. Interventions de professionnels. Etudes de cas.

Perspectives métiers

Caviste, commercial itinérant en vins et spiritueux, spécialiste des vins et spiritueux

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 19/06/2025

Intitulé : Caviste conseiller commercial -

CHAMBRE COMMERCE ET INDUSTRIE

MORBIHAN

Code RNCP : 38261 - décision du 15-11-2023

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

Les sessions



Vannes

- Nous contacter

Contacts



PICARD Anne-Laure

anne-laure.picard@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 1302280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

