

Certificat de spécialisation sommellerie

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23113712F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

- Le titulaire ddu Certificat de spécialisation sommellerie est capable de :
- maîtriser la connaissance et la commercialisation des boissons et tout particulièrement le vin
 - connaître les différentes catégories de boissons
 - connaître le gestion et l'entretien d'une cave dans son environnement législatif, culturel et géographique

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle - Technologie - Œnologie - Analyse sensorielle - Connaissance des vignobles - Droit - Gestion - Communication - Commercialisation
- 2 - Anglais
- 3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau Bac général, pro ou techno, BP
------------------------------------	---

Liste des certifications

Certificat de spécialisation sommellerie Code RNCP : 37382

Métiers associés

- G1803 — Service en restauration
- G1804 — Sommellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884512	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #23113712F