

Certificat de spécialisation sommellerie

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23122474F — Mise à jour : 22 octobre 2024

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

Contenu

Objectifs

À 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

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	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
1836375	Présentiel	Guipavas	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23122474F