

Caviste conseiller commercial

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25174053F — Mise à jour : 12 juin 2026

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Lorient

Contenu

Objectifs

Objectif(s) 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.

Objectif(s) pédagogique(s)

- Conseiller et faire découvrir des vins, des spiritueux.
- Devenir un dénicheur 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

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

Certifications préparées et métiers visés

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

Liste des certifications

Caviste conseiller commercial Code RNCP : 38261
--

Métiers associés

- D1107** — Vente en gros de produits frais
- D1301** — Management de magasin de détail
- D1502** — Management/gestion de rayon produits alimentaires
- G1804** — Sommellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2033795	Présentiel	Vannes	08/09/2025	15/06/2026

Source : GREF Bretagne #25174053F