

CS - Sommellerie

GRETA-CFA Aude Pyrénées-Orientales

Certifiante

Formation en apprentissage formation entièrement présentielle RNCP37382 FORHTL0010GAP

Ville	Argeles-sur-mer
Lieu de formation	Lycee polyvalent christian bourquin
Niveau d'entrée	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Niveau de sortie	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Durée et rythme	1477h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Formation professionnalisante associant expertise œnologique, techniques de service, gestion de cave et relation client pour accéder rapidement aux métiers recherchés de la sommellerie et de la restauration gastronomique.

Objectifs

Réaliser une analyse sensorielle des vins et boissons.

Identifier les caractéristiques des terroirs et vignobles.

Conseiller les clients sur les accords mets et vins.

Commander et réceptionner les produits auprès des fournisseurs.

Gérer les stocks et l'approvisionnement d'une cave.

Élaborer et actualiser une carte des vins.

Mettre en œuvre les techniques professionnelles de service.

Commercialiser les vins et boissons en français et en anglais.

Appliquer la réglementation liée aux boissons alcoolisées.

Participer au développement commercial de l'établissement.

Assurer la qualité de l'accueil et de la relation client.

Contenu

Certification préparée

Sommellerie – RNCP37382

Résultats attendus complémentaires

Conseiller les clients, gérer une cave et assurer le service professionnel des vins.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou justifier de plusieurs années d'expérience dans la restauration-hôtellerie.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats		RNCP37382BC01
Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale		RNCP37382BC02

Contenu de la formation

Description

Cette formation permet d'acquérir les compétences techniques, commerciales et œnologiques indispensables à l'exercice du métier de sommelier en restauration, hôtellerie ou commerce spécialisé.

Enseignements professionnels

Analyse sensorielle et dégustation professionnelle

Œnologie et connaissance des vins

Géographie des vignobles français et étrangers

Accords mets et vins

Connaissance des spiritueux, bières et autres boissons

Techniques de service des vins et boissons

Gestion et organisation de cave

Approvisionnement et gestion des stocks

Élaboration et actualisation de cartes des vins

Commercialisation et techniques de vente

Communication professionnelle

Relation et conseil client

Législation des vins et boissons

Gestion appliquée à la sommellerie

Anglais professionnel de la restauration

Travaux pratiques de sommellerie

Visites de domaines viticoles et études de terroirs

La formation alterne enseignements théoriques, mises en situation professionnelles, dégustations techniques et périodes d'immersion en entreprise afin de développer une expertise immédiatement opérationnelle.

Période de stage en entreprise

Durée du stage : 37 semaines

Planification des périodes : Discontinue (alternance centre / entreprise)

Modalités d'évaluation du stage

Évaluation des compétences en situation professionnelle

Rapport de stage

Présentation orale et soutenance devant jury

Contrôle en cours de formation (CCF)

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP37382BC01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et les autres boissons :
 - o C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
 - o C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
 - o C1.3 Proposer des accords avec les mets
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :
 - o C2.1 Quantifier les besoins
 - o C2.2 Commander auprès des fournisseurs
 - o C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison
 - o C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
 - o C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
 - o C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
 - o C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire

RNCP37382BC02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place :
 - o C3.1 Choisir les matériels et mobiliers
 - o C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement
 - o C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers
 - o C3.4 Choisir les vins et autres boissons
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
 - o C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :
 - o C4.2 Présenter les supports de vente
 - o C4.3 Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
 - o C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle
 - o C4.5 Conseiller, argumenter, et gérer les objections
 - o C4.6 Favoriser la vente additionnelle
 - o C4.7 Enregistrer la commande
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :
 - o C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
 - o C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons :
 - o C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons
 - o C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boissons

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 504 heures
- Total enseignement: 504 heures
- En entreprise: 973 heures
- Total: 1477 heures

Rythme

- En journée
- Temps plein

Intensité

35 heures/semaine

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, professionnel, Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 9124 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO (Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 5 / 15

Modalités d'admission

Admission sur dossier

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Conseiller en sommellerie	Niveau 5	RNCP38134

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Serveur / Serveuse en restauration	G1803
Sommelier / Sommelière	G1804

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycee polyvalent christian bourquin – Argeles-sur-mer

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Oui

Transport et accès au site : Cet établissement est adapté pour l'accueil des élèves à mobilité réduite. Pour connaître les modalités d'accès aux bâtiments, n'hésitez pas à contacter directement l'établissement.

Restauration et espace repas : Oui

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Christophe Bonnette
Président(e)
0660982092
christophe.bonnette@gretacfa1166.fr

Référent handicap

Évelyne Coste
0608280855
evelyne.coste@gretacfa1166.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37382

Date de publication : 27-02-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2028 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382>

Formacode : 42739

Certifinfo : 115829

Rome : G1803, G1804

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2026 au 25 juin 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA-CFA Aude Pyrénées-Orientales

Eduform