Logo de l'établissement

| 86 % | 20 % | 60 % | 12 % |
|---|---|---|---|
| Taux de réussite aux examens en 2022-2023 | Taux de poursuite d'études en 2023 | Taux d'insertion en 2023 | Taux de rupture en 2022-2023 |

# Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste

C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste Europe

CPF DIPLÔMANTE APPRENTISSAGE PROFESSIONNALISATION

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est capable de conseiller le client sur le choix des boissons en accord avec les mets servis. Il participe à l'animation et à la promotion des ventes. Il assure l'approvisionnement, le stockage et la distribution. Il réceptionne et contrôle les livraisons. Il vérifie les supports de vente. A la Faculté des Métiers, cette formation de spécialité comprend une expérience professionnelle à l'international grâce au programme Erasmus+.

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Œnologie
- Analyse sensorielle
- Connaissances des Vignobles
- Commercialisation des Vins & Boissons
- Anglais Professionnel
- Connaissances Boissons
- Techniques de Bar & Barista
- Approvisionnement & Stockage
- Gestion appliquée & Communication
- Techniques de services des Vins
- Création Carte des Vins
- Conférences de professionnels

### CONSOLIDATION ET ACCOMPAGNEMENT

- Accompagnement individuel
- Stage Vendanges
- Stage Professionnel à l'Etranger
- Initiation à l'Italien - stage Mobilité Européenne

## Les plus

- Stage vendanges d'une semaine dans le vignoble de la Vallée de la Loire
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Conférences sur les régions viticoles françaises
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Stage en Italie pendant la formation et possibilité de stage de mobilité européenne de 4 à 6 mois en Europe (après la formation), dans le cadre du programme ERASMUS+.

## Infos pratiques

**Durée**

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

**Rythme en entreprise**

3 semaines/mois

**Tarif(s)**

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

## Contacts

**NOUVEL Morgane (Bruz)**

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

**POULAIN Christèle (Bruz)**

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Être titulaire d'un baccalauréat technologique, professionnel ou général

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

**Niveau d'entrée :** Niveau 4 (BAC) **Niveau de sortie :** Niveau 4 (BAC)

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise.

### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

### Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur PARCOURSUP
Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.
Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### Perspectives métiers

Caviste, Sommelier ou sommelière.

Sessions

Bruz

- De septembre à juillet sur 1 an

## Nos réseaux, certifications et référence

parcoursup

## Nos partenaires

Erasmus+

## En savoir plus
## Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** MC4 - Sommellerie - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

**Code RNCP :** 37382 - JO du 27-02-2023

Date et mise à jour des informations : 04/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr