

MAJ 30/01/2025



## Certificat de Spécialisation Sommellerie

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/)

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

UFA BAUDIMONT - ARRAS

### • PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif

de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

### • PRÉREQUIS

Apprenants majeurs titulaires d'un :

- ☐ AP ou BAC PRO Cuisine
- ☐ ou CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- ☐ ou BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- ☐ ou BTS MHR

Accesible via VAE <http://www.vae.gouv.fr>

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle. Il ou elle est capable de :

- ☐ Connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins ...).
- ☐ Créer une cave et créer la carte des vins.
- ☐ Présenter et commercialiser la carte des vins.
- ☐ Maîtriser les techniques de service.

• Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le ou la titulaire du diplôme débute comme sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) ou à des métiers relatifs à la commercialisation des vins et spiritueux (magasins de luxe, cavistes, ...).

Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

Des poursuites d'études sont possibles en BTS MHR, titre RNCP ou encore le BP Sommelier

CODE RNCP

37382

CERTIFICATEUR

MINISTRE DE  
 L'ÉDUCATION  
 NATIONALE ET DE LA  
 JEUNESSE

DATE DE  
 PUBLICATION DE LA  
 FICHE

27/02/2023

DATE D'ÉCHÉANCE  
 DE  
 L'ENREGISTREMENT

31/08/2028



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel – Alternance théorique et pratique – Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques – Intervention de professionnels, visites - Démonstration

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation tout au long de la formation

Examen ponctuel en fin de formation

Réalisation de dossier présentant le projet

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Validation totale ou partielle des blocs de compétences

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 20

## • DURÉE DE LA FORMATION

Sur un an – alternance de 2 jours en centre (465 h 00) et le reste en entreprise

## • PROGRAMME

Apprécier les vins et les autres boissons :

C1.1 Réaliser une analyse organoleptique

C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés

C1.3 Proposer des accords avec les mets

Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :

C2.1 Quantifier les besoins

C2.2 Commander auprès des fournisseurs

C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison

C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets

C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement

C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire

C5- Concevoir une carte des vins et autres boissons

Bloc 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

Bloc 2 : organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7553 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ENTREPRISES

Tous types d'établissement de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France et à l'étranger,

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

| Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels | Taux d'interruption en cours de formation | Taux de poursuite d'études |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| NC                                                     | NC                                        | NC                         |
| Taux d'insertion professionnelle à 6 mois              | Taux d'insertion professionnelle en lien  |                            |
| NC                                                     | NC                                        |                            |

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnements (point écoute)

Projets pédagogiques

Equipements

Passerelle entre formation initial et apprentissage

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENTE

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

**Ségolène MASSEUS**