

# Conseiller en Vin, Fromages et Produits du terroir

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant en 1 an

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

PRÉSENTIEL

APPRENTISSAGE

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Conseiller en Vin Fromages et Produits du terroir, contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère au sein de son établissement. Il maîtrise et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité afin de proposer une sélection de produits adaptés à sa clientèle. Il contribue à la commercialisation des prestations par une connaissance aigüe des produits ( Vins, Fromages et produits du Terroir). Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Programme

### Enseignement professionnel

*Anticiper, préparer et organiser les prestations de l'établissement :*

- Rechercher et Sélectionner les produits les plus adaptés à la demande de la clientèle de l'établissement
- Maîtriser la connaissance des produits : Vins, Fromages et produits du terroir
- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Participer aux opérations d'inventaire
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation

*Accueillir, commercialiser et servir :*

- Contribuer à l'organisation, la préparation et la réalisation des prestations et en assurer le suivi
- Assurer la vente et la mise en valeur des produits
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Conseiller la clientèle en accord Mets et Vins
- Communiquer dans un contexte professionnel et valoriser l'image de l'entreprise
- Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement

### Enseignement général

Anglais / Espagnol

## Infos pratiques

### Durée

1 Année(s) dont 413 Heure(s) en centre

### Rythme en entreprise

3 semaines/mois

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

## Contacts

**BESNARD Maud (Saint-Jouan des Guérets)**

maud.besnard@fac-metiers.fr  
02.99.19.15.23



## Les plus

- Erasmus + : stage de mobilité européenne de 2 semaines pendant la formation. Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

### Modalités de recrutement

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

→ Niveau d'entrée : CAP ↔ Niveau de sortie : Niveau 4 (BAC)

### Sessions

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin sur 1 an

### Nos réseaux, certifications et référence



## Le parcours de formation

### Type de parcours

91501 - formation en présentiel

### Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissances, examens blancs, mises en situation pratiques. Examen en fin de formation de l'Éducation nationale ou en contrôle continu. Pas de certification par blocs de compétences

### Modalités pédagogiques

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

### Modalités d'entrée

Étude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. 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

Conseiller en Vin et fromages, Serveur, chef de rang

### Poursuite d'études

BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe : Baccalauréat professionnel en 2 ans

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** CAP commercialisation et services en  
hôtel café restaurant en 1 an - MINISTERE DE  
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP :** 37554 - JO du 02-05-2023

Date et mise à jour des informations : 14/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)