FACULTÉ DES MÉTIERS
FOUGERES | RENNES | ST-MALO

| 100 % | 25 % | 75 % | 44 % |
|---|---|---|---|
| Taux de réussite aux examens en 2023-2024 | Taux de poursuite d'études en 2023-2024 | Taux d'insertion en 2023-2024 | Taux de rupture en 2023-2024 |

# Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste

C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste Europe

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

## Objectifs de formation

Le certificat de spécialisation (CS) Sommelier Caviste a pour objectifs principaux de former des professionnels capables de conseiller, sélectionner et servir des boissons (principalement des vins) dans un contexte professionnel. Ce certificat est souvent destiné à compléter une formation initiale dans les métiers de la restauration, de l'hôtellerie ou du commerce. Les objectifs clés du CS sommellerie sont la maîtrise des connaissances œnologiques, le développement des compétences en dégustation, l'acquisition des techniques de conseils et de vente, la maîtriser des accords mets-vins et la capacité à assurer un service professionnel en restauration ou en cave.
Le CS Sommelier Caviste est une formation exigeante qui demande rigueur, curiosité et passion pour l'univers des boissons et de la gastronomie. Il s'adresse principalement à ceux qui veulent se spécialiser ou se perfectionner dans ce domaine pour évoluer dans des environnements de qualité.

## 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 de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+
- Stage vendanges
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass et conférences animées par des professionnels des vignobles français

## 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 :** BAC (Niv. 4) **Niveau de sortie :** BAC (Niv. 4)

## 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.

### 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 :** CS - 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 : 18/06/2025

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