

FIM, Accélérateur de réussite.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien, un(e) apprenti(e) en certificat de spécialisation sommellerie, doit:

- Organiser : prévoir les matériels, participer aux achats, participer à la conception et à l'analyse des supports, participer à l'organisation des caves centrale et de jour.
- Contrôler : réceptionner et contrôler les livraisons, contrôler les ventes journalières, contrôler et inventorier les stocks de boissons.
- Réaliser : déguster les boissons et argumenter, actualiser les supports de vente, effectuer les différentes mises en place, prendre les commandes des boissons, les conditionner, en assurer le service, assurer les opérations de fin de service.
- Communiquer : s'intégrer, se présenter et accueillir le client éventuellement dans une langue étrangère, conseiller la clientèle, optimiser les ventes et fidéliser la clientèle, animer un point de vente.



MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme oriente vers des débouchés en début de carrière de :

- Employé(e) de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons
- Commis sommelier
- Emplois existants dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes...)



VALIDATION

Certification de spécialisation Sommellerie



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être âgé de 18 ans dès l'entrée en formation
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (bac général accepté) ou supérieur

Pour postuler à cette mention complémentaire sommellerie, vous devez aimer le contact client, avoir un goût prononcé pour la connaissance des vins et la relation clientèle.

Sélection : critères d'éligibilité et entretien de motivation

Inscription : de janvier à septembre



CAMPUS

CHERBOURG



MÉTHODE D'ÉVALUATION

Epreuves finales



PROGRAMME

Le titulaire du certificat de spécialisation Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.

Les enseignements portent sur la connaissance des vignobles français et étrangers, la connaissance des boissons autres que le vin, la commercialisation, la législation, la gestion, la technologie et l'analyse sensorielle des vins. L'anglais vient en complément, notamment lors de séances de commercialisation.

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Technologie cru des vins et analyse sensorielle
- Communication professionnelle
- Commercialisation – techniques de vente
- Les boissons du Terroir Normand
- Travaux pratiques de service des vins et autres boissons
- Anglais professionnel
- Gestion appliquée
- Législation
- Rencontres avec des professionnels

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera en moyenne de 12 mois / 455 heures
- Rythme de l'alternance : 13 semaines de formation réparties entre septembre et juin dont 1 semaine en immersion dans un vignoble
- Coursus en présentiel

Cette formation en alternance peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'apprentissage (contrat d'apprentissage).
- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle - PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 € de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- Formation continue : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier