CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

Formation diplômante de niveau 4

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP: 37382 CODE ROME : G1804 & G1803

DATE D'ENREGISTREMENT: 27/02/2023 DATE D'ÉCHÉANCE : 31/08/2028

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.
Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets.
Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

RNCP37382BC01 - APPRÉCIER DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISER DES ACHATS

- Réaliser une analyse organoleptique
- Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- Proposer des accords avec les mets
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :
- Quantifier les besoins
- Commander auprès des fournisseurs
- Réceptionner et contrôler la livraison
- Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
- Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- Réaliser un état des stocks / un inventaire

RNCP37382BC02 - ORGANISER ET METTRE EN ŒUVRE L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

- Réaliser les mises en place
- Choisir les matériels et mobiliers
- Assurer les opérations d'entretien et de rangement
- Mettre en place les matériels et mobiliers
- Choisir les vins et autres boissons
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :
- Présenter les supports de vente
- Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
- Recueillir les besoins de la clientèle
- Conseiller, argumenter, et gérer les objections
- Favoriser la vente additionnelle
- Enregistrer la commande
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :
- Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
- Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons :
- Rédiger la carte des vins et autres boissons
- Actualiser la carte des vins et autres boissons

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 - Analyser les boissons

Module 2 - Commercialiser les vins de France

Module 3 - Connaitre les vignobles de France

Module 4 - Commercialiser les autres boissons

Module 5 - Comprendre la viticulture et l'œnologie

Module 6 - Mettre en œuvre sa pratique professionnelle

Module 7 - Construire un support de vente

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis : Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4.
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent en septembre chaque année.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Bruno Laigneau : 06 50 53 07 12

DURÉE

Formation d'une durée de 24 mois.
Contrat d'apprentissage: 20 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine puis 2 jours la semaine suivante durant l'année, 80 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation: 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation: 3904 heures dont 976 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 , une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous êtres proposés.
Contact référente handicap: Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Sommelier en restaurant gastronomique, semi-gastronomique.
Evolution professionnelle: Chef sommelier, maître d'hôtel, consultant en accord mets et vins.
Poursuites d'études: BP sommelier, CS barman, MC organisateur de réception.
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES 2025-2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen: 100 %*
- *Taux d'obtention: 100 %*
- *Taux de rupture: 0 %*
- *Taux d'abandon: 10 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation: 3,07/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Insertjeunes: En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité.*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026