



CS SOMMELLERIE



OBJECTIFS

Connaître les vins et alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Découvrir les activités liées au métier : achat, réception et vérification des livraisons, embouteillage, bouchage et étiquetage des bouteilles, rangement des bouteilles et surveillance des vins, préparation du service en mettant en place la cave du jour.

Promouvoir les ventes au cours du service et conseiller les clients : marier les mets et les vins.

CONTENU

Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 3 dans la restauration-hôtellerie.

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen 4

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

720 heures

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 37382

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Garçon de café

Sommelier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur Onisep

<https://www.onisep.fr/>



Contacts

Mise à jour le 13 Novembre 2025

