

Sommellerie En alternance



Le certificat de spécialisation de niveau 4 est un diplôme professionnel national qui, après l'obtention d'un baccalauréat professionnel, permet d'ajouter une spécialisation à une première qualification afin d'améliorer l'insertion professionnelle.

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

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

► Contenus

- Technologie professionnelle
- Œnologie
- Analyse sensorielle vins et boissons
- Législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CFA ENSEMBLE SCOLAIRE LASALLE 22 ROUTE
DE CHAROLLES 71600 PARAY LE MONIAL
www.lasalleparay.fr



PRE REQUIS : Modalités d'accès

- > L'accès en formation à la spécialité « sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.
- > Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

ENTRETIEN DE RECRUTEMENT

- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles et dépôt du dossier avant le 30/09/2025
 - > Idéalement l'apprenti-e a prospecté pour trouver son entreprise d'accueil, et le centre de formation peut l'aider en cas d'échec grâce à son réseau.



Durée

- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.
- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise 2sem / Centre de formation 2 sem .
La formation se déroule sur 1 an en alternance
13 semaines au CFA, soit un volume de 440 heures



Tarifs Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

| Âge | Contrat d'apprentissage |
|-------------|-------------------------|
| 18 à 20 ans | 43 % |
| 21 à 25 ans | 53 % |
| 26 ans et + | SMIC Conventionnel |

+15 % si conditions remplies selon art L'article D.6222-30 du code du travail

► Débouchés

Un sommelier peut travailler au sein d'un hôtel ou d'un restaurant en passant par différentes étapes : assistant sommelier , sommelier, chef sommelier.

Il exerce principalement au sein de restaurants gastronomiques mais la profession s'ouvre aussi aux bars à vins. Des commerces alimentaires de luxe ou des grandes surfaces peuvent faire appel aux sommeliers dans un rôle de conseil auprès de leur clientèle.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service. baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou BTS Management en Hôtellerie-Restaurant.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CFA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives et de la pédagogie expérimentale grâce à notre restaurant d'application : mise en situation réelle

► Moyens pédagogiques

Restaurant d'application, intervenants extérieurs, visites pédagogiques,

► Modalités de suivi

Formateur référent , carnet de liaison avec l'entreprise

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers / DEVOIRS SURVEILLÉS réguliers.
- EVALUATION sanctionnant le diplôme : PAR CCF

► La formation en chiffres

2024 - 2025 1ère édition

- 4 apprentis

salariés.

Taux d'insertion, Taux de poursuite d'étude, Taux global de rupture de contrat lien inserjeunes <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>