Certificat de spécialisation en Sommellerie

Mis à jour le 17 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

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.
Profil particulier : nous consulter.
Entretien et tests de positionnement.

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Certificat de spécialisation en Sommellerie.
La validation peut être totale ou partielle.

Objectifs professionnels

- 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

Bloc 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

– Apprécier les vins et les autres boissons : 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

Bloc 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

-Réaliser les mises en place :8 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

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation.
Examen final.

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique,
Évaluations en cours de formation,
Entretiens individuels périodiques / Points réguliers pour ajustement si nécessaire,
Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire – Bilan final – Suivi post-formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

de 6 à 12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37382

-Concevoir une carte des vins et autres boissons : Rédiger la carte des vins et autres boissons – Actualiser la carte des vins et autres boissons

Indicateurs :
Taux de réussite : 100%

POURSUITE DE PARCOURS

Suite de parcours

Brevet professionnel Sommellerie.
Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.
Brevet professionnel Barman.

Type d'emplois accessibles

Le titulaire du certificat de spécialisation en sommellerie de niveau 4 peut accéder aux fonctions de :

- employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- commis sommelier ou commis sommelière ;
- sommelier ou sommelière.

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Participation aux services du restaurant pédagogique.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Showroom, animation devant public.

Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources…

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Durée

400h mini. en centre dans le cadre de l'alternance Alternance 1 semaine en centre, 3 semaines en entreprise

Délais et modalités d’accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

18 € de l’heure selon le taux de prise en charge par l’OPCO.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023