

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Mis à jour le 9 novembre 2025

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 en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Certificat de spécialisation en Sommellerie.
La validation peut être totale ou partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Objectifs professionnels

Ce CS forme des professionnels de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.

Les enseignements portent sur leur appréciation (analyse sensorielle et dégustation) et sur l'organisation des achats (détermination des besoins, commande, réception et gestion des stocks). Au cours de leur formation, les élèves acquièrent des compétences relatives à l'organisation, à la préparation du service, à la manière de créer et mettre à jour une carte des vins et autres boissons, de proposer des accords avec les mets servis. Ils sont formés à mettre en œuvre l'activité commerciale.

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 : 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 –

Certificat de spécialisation en Sommellerie

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation.
Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

de 6 à 12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP39356](#)

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

Indicateurs :

Taux de réussite : 66,67%

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.

Formation en alternance.

VAE (Validation des Acquis par 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...

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

9 225 € dans le cadre d'un parcours complet.

Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.

Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.

Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par
l'OPCO sous conditions.

Possibilité par la VAE.

Certificat de spécialisation en Sommellerie

Poursuite de parcours

Suite du parcours

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

Type d'emplois accessibles

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » 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.

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