

# FORMATION SOMMELIER-CAVISTE

TITRE RECONNU PAR L'ÉTAT

NIVEAU 4



## PRÉREQUIS

Accessible à toute personne majeure.

Être en mesure de maîtriser les fondamentaux du service en salle (accueil de la clientèle)

Être sensible à la culture du vin



## PROGRAMME

- Elaborer une offre de vins et autres produits nobles
- Assurer la vente de vins et autres produits nobles
- Conseiller et faire découvrir des vins et autres produits nobles
- Promouvoir l'offre de vins et autres produits nobles sur les marchés français et internationaux
- Gérer et développer une activité de sommelier-caviste



## DURÉE

12 mois en alternance dont 70 jours en formation (490h) et 7h d'examen.  
En contrat d'apprentissage ou formation continue ou contrat pro

CMA FORMATION



Le sommelier caviste est un expert en vin et produits nobles (liqueurs, saké, bière, thé, café, cigares...) pour le compte de restaurants, de cavistes, négociants ou autres acteurs de la filière vin (B to B) ou de particuliers en points de vente (caves), bars à vins, restaurants et grandes surfaces notamment (B to C).

Il élabore des cartes de vins, sélectionne les bouteilles en fonction des stocks de sa cave et positionne les tarifs de vente. Il intervient dans la gestion des vins, de leur vieillissement et gère l'ensemble du cycle de commercialisation de l'achat auprès du vigneron à la vente des bouteilles.

En tant qu'expert il est sollicité pour sélectionner des associations entre des vins ou des alcools et des mets. Véritable représentant de la gastronomie, du vin, des alcools, des thés, des cafés et des savoir-faire associés, c'est d'abord un commercial qui assure la promotion et la vente des différents produits. Il transmet la culture du vin et de divers produits nobles, en explique les spécificités à travers des conseils, des dégustations ou encore des événements de promotions ou de découverte.



© Anne-Laure Seret - Frank Thomas



## OBJECTIFS

**Acquérir les compétences qui permettent de :**

- Analyser des besoins des différents types de clientèle
- Analyser l'offre des vins disponibles sur le marché
- Sélectionner les vins et autres produits chez les fournisseurs
- Adapter la carte des vins
- Gérer des stocks d'une cave à vins
- Accueillir le client au sein de l'établissement
- Recueillir et analyser des besoins du client en vins et autres produits (préférences, budget, contexte...)
- Proposer un vin au client en réponse à sa demande
- Analyser différents types de vins
- Associer des types de vins et mets
- Analyser des saveurs des mets et vins
- Accompagner des clients dans le choix de leur vin

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles :

RNCP39204

Certificateur : FRANCK THOMAS FORMATION

Fin de la certification : 15.09.2026



Franck Thomas Formation

## DÉBOUCHÉS



- Sommelier-caviste
- Chef sommelier
- Vendeur(se) en vins et spiritueux
- Dégustateur(trice)
- animateur(trice) de vente en vins et spiritueux
- Gérant(e) de bar à vins

## POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- Titre entrepreneur de la petite entreprise



### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement



### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice. Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat selon site).



### PLANNING

Entrées programmées (nous consulter)



### LIEU(X) DE FORMATION

#### MERCUREY

03 85 98 10 30  
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection,...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

**Equipe pédagogique dédiée** : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle



### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.  
> Référent Handicap sur chaque site de formation.  
> Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.