

SOMMELIER - CAVISTE

FRANCK THOMAS FORMATION FTF

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

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
- Être capable d'accueillir la clientèle de l'établissement
- Niveau de français B2 minimum (selon le CECRL)

PROGRAMME

- Œnologie et connaissance des vins
- Analyse sensorielle et dégustation professionnelle
- Spiritueux, bières et autres boissons
- Accords mets et vins
- Gestion et animation d'une cave
- Commercialisation et relation client
- Cadre réglementaire et fiscalité
- Entrepreneurat et gestion d'activité

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.

Accessibilité par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience). Renseignement sur: www.vae.gouv.fr

La formation Sommelier Caviste, reconnue par l'État, vous prépare à devenir un expert des vins.

Vous apprendrez à sélectionner, déguster et conseiller des crus, gérer une cave, organiser l'approvisionnement et la conservation des bouteilles, et élaborer des accords mets et vins pour satisfaire une clientèle exigeante.

La formation aborde l'œnologie, la géographie viticole, les techniques de service en restauration, la vente et la communication. Vous développerez votre palais, votre mémoire olfactive et votre aisance relationnelle.

Cette formation ouvre des perspectives dans les restaurants gastronomiques, les bars à vin, les caves spécialisées ou la distribution de boissons haut de gamme.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Analyser les besoins de différentes clientèle et l'offre des vins sur le marché
- Sélectionner les vins et autres produits chez les fournisseurs
- Adapter la carte des vins et gérer les stocks d'une cave à vins
- Analyser les saveurs des mets, les différents types de vins et les associer
- Accueillir le client dans l'établissement, recueillir et analyser ses besoins en vins et autres produits (préférences, budget, contexte...)
- Proposer un vin au client et l'accompagner dans son choix
- Positionner l'offre de vins et autres produits à promouvoir sur le marché
- Analyser, sélectionner et préparer des événements de promotion et de communication des vins et autres produits, élaborer de nouveaux événements
- Gérer la comptabilité, financière, administrative et le commerciale de la structure
- Mettre en conformité des produits avec la réglementation commerciale
- Manager, former et gérer une équipe de vente de vins et autres produits

SAVOIR-ÊTRE

- **Sens du goût** : affiner votre palais pour reconnaître les arômes et saveurs.
- **Relation client** : écouter les préférences et orienter vers des choix adaptés.
- **Mémoire sensorielle** : retenir les caractéristiques des crus pour mieux les partager.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par les vins, spiritueux et l'univers sensoriel de la dégustation.
- Tu veux conseiller clients et créer des accords mets-vins harmonieux et surprenants.
- Tu aimes organiser la cave, gérer stocks et sélectionner crus et appellations.

SOMMELIER - CAVISTE

FRANCK THOMAS FORMATION FTF

NIVEAU 4

CMA FORMATION

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrées programmées, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)

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

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Sommelier-caviste
Chef sommelier
Vendeur en vins et spiritueux
Dégustateur
Animateur de vente en vins et spiritueux
Gérant de bar à vins

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

Sommelier - caviste

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP39204.

Certificateur : FRANCK THOMAS FORMATION (FTF)

Date d'enregistrement de la certification : 04/10/2016



Franck Thomas Formation