

## *Formation* **Conseiller en sommellerie** **Niveau 5**

### *Objectifs de la formation :*

- Acquérir l'ensemble des savoirs et savoir-faire indispensables au métier de **conseiller en sommellerie** :
  - rechercher et sélectionner des vins pour constituer des caves
  - déguster des vins et alcools
  - gérer des caves et développer des offres commerciales
  - conseiller des vins et des boissons alcoolisées
  - organiser des événements promotionnels et animer des dégustations de vins et de boissons alcoolisées
- Disposer d'une première expérience dans un établissement de restauration ou de négoce par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le titre **Conseiller en sommellerie**, délivré par CAFA FORMATION Bordeaux et enregistré au RNCP.

### *Le métier et les missions :*

Le conseiller en sommellerie est **un expert en matière de vins, alcools, liqueurs, champagnes**. Ses connaissances lui permettent de **conseiller ses clients** en fonction de leurs goûts, de leurs envies et de leurs moyens. Il s'occupe également de la **gestion des stocks** dans l'entreprise. Il conseille les entreprises dans les vins qui figureront sur la carte du restaurant ou dans un lieu de vente.

Le conseiller en sommellerie travaille, le plus souvent, dans de grands restaurants, et de plus en plus souvent désormais, dans un bistrot à vin, dans un restaurant de moindres prétentions mais dont le service des vins reflète un souci de recherche de qualité, dans les différentes régions viticoles. Partout où la nécessité d'un spécialiste pour la vente des vins se fait sentir.

Par extension, le conseiller en sommellerie est également dans les boutiques à vins, dans les rayons spécialisés de magasins de grande distribution.

### *Modalités et délais d'accès :*

**En contrat d'apprentissage ou de  
professionnalisation :**

Durée : 14 mois

Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

**En formation professionnelle continue**

Durée : 6 mois

Rythme : 560 h de formation / 175 h de stage en entreprise

## Les pré requis :

- Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau 4

## Le contenu :

- Les fondamentaux en viticulture et œnologie
- Filière du vin et législation
- Techniques de dégustation et analyse sensorielle
- Les vignobles français
- Les vignobles étrangers
- Le marché du vin
- Spiritueux, boissons froides et chaudes
- Accords vins et mets
- Techniques de commercialisation
- Gestion commerciale et constitution d'une cave

**Un suivi complet et adapté à chacun :**

### **Modalité d'inscription :**

Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

### **Atelier de remédiation individuelle :**

renforcement de vos savoirs et savoir-faire

### **Bilans en cours de formation :**

coaching et analyse de vos résultats

## Les méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche et projets en sous-groupes)
- Ateliers pratiques de sommellerie
- Ateliers pratiques en collaboration avec des chefs de cuisine
- Analyse des pratiques professionnelles
- Visites techniques et rencontre de professionnels du vin (propriétaires, vigneron, sommeliers)

## Les modalités d'évaluation et de validation :

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- Etudes de cas
- Analyse sensorielle (identification de cépages, régions viticoles, commentaire descriptif)
- Epreuve orale de mise en situation professionnelle : conseiller des vins à des clients pour des situations données
- Rédaction et soutenance d'un mémoire

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

## Les passerelles

Titulaire du titre Conseiller en sommellerie, vous pouvez vous spécialiser dans les métiers de la production du vin (œnologue, maître de chai, ...) en préparant par exemple une des licences professionnelles que proposent les universités de Bourgogne ou de Bordeaux.

## Les équivalences

Il n'existe pas de titre ou diplôme équivalent.

## *Financement*

Voir la page [financement](#)