

PUBLIC CONCERNÉ

Les adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP minimum et plus
Maîtriser la langue française orale et écrite

DATES DE LA FORMATION

1 session par an : septembre 2026

ADMISSIBILITÉ

Étude du dossier de candidature

ADMISSION

Entretien préalable à l'entrée en formation et signature de la convention de formation.

TYPE DE SESSION

Inter

LIEUX

Administration CFC La Providence :

Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

19,95€ /heure stagiaire (net de taxes)

Devis sur demande

A la charge du stagiaire, de son employeur ou pris en charge grâce à un dispositif de financement auquel le stagiaire est éligible

Code RNCP : RNCP37382

Fiche publiée le 27/02/2023



INTERLOCUTEURS

Renseignements :

Amandine LIBRAIRE

03 20 71 71 09

bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :

Rachel LIPS

cfc@ndpo.fr



CS Sommellerie (Niveau IV)

Le titulaire du CS Sommellerie participe à la sélection, à la gestion, à la mise en valeur et au service des vins et autres boissons, en mobilisant les techniques professionnelles propres à la sommellerie. Il contribue à la qualité de l'accueil, au conseil et à la satisfaction de la clientèle, dans le respect strict des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention en vigueur. Sa pratique professionnelle intègre les enjeux liés à la consommation responsable, à la valorisation des produits et au développement durable.

CONTENU DE LA FORMATION

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

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

OBJECTIFS

- Sélectionner, gérer et mettre en valeur les vins et autres boissons.
- Assurer le service des vins et boissons dans le respect des techniques professionnelles de la sommellerie.
- Conseiller la clientèle et proposer des accords mets-boissons adaptés aux menus.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de consommation responsable.
- Participer à la gestion de la cave.
- Contribuer à la qualité de l'accueil, à la satisfaction de la clientèle.

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par des intervenants spécialisés en oenologie, techniques de dégustation, accord mets-vins, commercialisation et relation clientèle.

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Le CFC dispose de plateaux techniques permettant une mise en situation réelle à l'exercice du métier de sommelier. Vous utiliserez des matériels adaptés et disposerez d'une connexion à Internet. Un livret de formation et de suivi est remis à chaque stagiaire afin de pouvoir assurer un suivi de qualité tout au long de l'action de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles et évaluations en cours de formation
- Épreuves officielles de la CS sommellerie en examens ponctuels

VALIDATION

Obtention du diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Diplôme CAP de niveau IV.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09.

PROGRAMME

DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous sélectionnerez, préparerez et servirez des vins et autres boissons, en tenant compte de leur typicité, de leur origine et de leur adéquation avec les attentes de la clientèle, pour le service en établissement ou la commercialisation en cave et boutique spécialisée.

Vous exercerez votre activité dans le respect :

- des techniques professionnelles de la sommellerie (de la sélection à la mise en service),
- des normes d'hygiène, de sécurité et de prévention conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la gestion responsable des stocks et la limitation du gaspillage.

Vous contribuerez à la valorisation de la carte des vins et de l'offre de boissons auprès de l'équipe, de la clientèle en salle et des clients en cave ou boutique. Vous serez amené à être en contact direct avec la clientèle, dans une logique de conseil, de vente et de satisfaction.

L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL AU CFC

Techniques professionnelles du sommelier

- Service du vin à table et au comptoir dans le respect des standards professionnels.
- Techniques de décantation
- Stockage et conservation des bouteilles.

Connaissance des boissons

- Étude des vins français et internationaux.
- Connaissance des autres boissons alcoolisées.
- Réalisation d'accords mets-vins et recommandations commerciales adaptées à la clientèle et au type d'établissement.

Dégustation

- Initiation à la dégustation professionnelle : analyse visuelle, olfactive et gustative des vins.
- Analyse sensorielle
- Évaluation de la qualité, de la typicité et de l'âge des vins pour conseiller la clientèle et gérer la cave.

Technologie et gestion du bar / cave

- Organisation et gestion d'une cave ou d'un bar à vins
- Gestion des stocks, inventaires et approvisionnement pour garantir la disponibilité et la qualité des produits.
- Étiquetage, traçabilité et conservation des produits dans le respect de la réglementation.
- Initiation à la gestion d'un budget

Anglais professionnel

- Acquisition du vocabulaire du vin.
- Présentation des vins et conseils d'accords mets-vins en anglais.
- Gestion de la relation client en anglais

Relation client et communication

- Accueil et conseil personnalisé auprès des clients
- Techniques de vente, valorisation des produits de la clientèle.
- Communication professionnelle adaptée

Sciences appliquées à l'hygiène

- Application des normes d'hygiène et de sécurité : HACCP adapté aux boissons et au service.
- Prévention des risques liés au stockage, à la manipulation des bouteilles et au service.
- Nettoyage et entretien des matériels, équipements et locaux.
- Gestion des déchets et mise en œuvre de bonnes pratiques environnementales et de développement durable.

LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former des stagiaires selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CS métiers du bar.

Les périodes de stages en entreprise font l'objet de convention entre cette dernière et le centre de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION VERS L'EMPLOI

Le Certificat de Spécialisation Sommellerie est une formation spécialisée, orientée vers l'exercice d'un métier précis au sein du secteur de l'hôtellerie-restauration et de la commercialisation des vins. Il permet une insertion professionnelle directe dans les établissements disposant d'un service de vins ou dans les caves et boutiques spécialisées.

Le titulaire peut occuper des postes de sommelier, employé ou conseiller en cave, responsable de cave ou de rayon vin, au sein de restaurants, hôtels, bars à vins, cavistes, boutiques spécialisées ou structures événementielles. Cette formation vise prioritairement l'accès rapide à l'emploi et l'exercice opérationnel du métier de professionnel de la sommellerie.

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies

NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC

