



L'excellence par l'expérience

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Sommellerie

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Apprécier les vins et autres boissons.
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels.
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés.
- Réaliser les mises en place.
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise.
- Vendre les vins et autres boissons en langue française et en anglais.
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons.
- Concevoir une carte des vins et autres boissons.

► Contenus

- Technologie professionnelle
- Œnologie
- Analyse sensorielle vins et boissons
- Législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat, brevet professionnel ou équivalent).



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel
Entreprise / Centre de formation.
- > 400 heures de formation réparties sur une année
Alternance 1 semaine sur 2 - 4 jours par semaine.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

► Débouchés

Un sommelier peut travailler au sein d'un hôtel ou d'un restaurant en passant par différentes étapes : assistant sommelier, sommelier, chef sommelier.

Il exerce principalement au sein de restaurants gastronomiques mais la profession s'ouvre aussi aux bars à vins. Des commerces alimentaires de luxe ou des grandes surfaces peuvent faire appel aux sommeliers dans un rôle de conseil auprès de leur clientèle.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou BTS Management en Hôtellerie-Restaurant.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2024

- 8 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2024

2023

- 4 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2023

► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

