

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE

(1 an)



PROFILS

- BAC Général, Technologique STHR, Professionnel Commercialisation et Service en Restauration Cuisine
- sensibilité organoleptique développée
- rigoureux, organisé, curieux, et démontrant des capacités de communication
- maîtrise la dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et gastronomique de son activité

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Enseignement dans des **locaux historiques**
- Salle d'**analyse sensorielle**
- **Organisation des achats** et gestion des stocks
- **Dégustation**, Master class
- **Rangement** dans la cave
- Organisation et mise en œuvre de l'**activité commerciale** sur le lieu de vente
- **Conseil clientèle** sur les accords mets et les ventes
- De nombreuses **actions en extérieur**
- **Visites** : distillerie, tonnellerie, domaine viticole, ...



*Un parcours, des savoirs,
une réussite !*



CONTENUS DE LA FORMATION

- Connaissances **des différents vignobles** et des différentes boissons
- **Commercialisation et service** des vins et des autres boissons
- **Analyses sensorielles** des différentes boissons
- **Approvisionnements** et stockages des boissons (cave du jour, cave centrale, bar, ...), création de la carte des vins et des boissons
- Anglais

12 SEMAINES en entreprise :

- 1^{ère} période dans un domaine viticole, en vinification
- 2^{ème} période en restauration
- 3^{ème} période dans un Ets de commercialisation des vins et autres boissons

DÉBOUCHÉS

- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons;
- Commis sommelier;
- Sommelier...

Le titulaire de la Certification "sommellerie" exerce dans **tous types d'établissements de restauration et de commercialisation** des vins et autres boissons **en France ou à l'étranger** : en restauration gastronomique, en bar à vins, chez un caviste, en grande distribution (grossistes) dans le secteur commercial (négociants, domaines viticoles...)

