

Certificat de Spécialisation sommellerie

Mention complémentaire SOM

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes.

Programme

COMPÉTENCES

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

Apprécier les vins et les autres boissons

Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels

Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

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

Réaliser les mises en place

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise

Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons

Concevoir une carte des vins et autres boissons

ENSEIGNEMENTS

Conseil client / carte des vins

Analyse sensorielle

Œnologie et législation des boissons

Communication

Connaissance des vignobles et autres boissons

Gestion appliquée

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de sommelier.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Stage de mobilité européenne Erasmus+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un bac d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 (BP) ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans la profession

→ **Niveau d'entrée** : BAC - Niveau 4

→ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Dès janvier dossier de candidature à retirer auprès de nos services et inscription via la plateforme Parcoursup.

L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et de validation du projet professionnel et signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage / Entretenir les locaux et le matériel de service / Assurer la distribution des boissons à la cave du jour / Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Alternance de cours théoriques et de pratique professionnelle en centre de formation, explications techniques, assistance permanente du formateur à chaque alternant, commentaires et conseils, analyse et auto-évaluation, TIC, TBI, périodes pratiques en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Sommelier, Chef sommelier dans un restaurant, Employé chez un négociant en vins et spiritueux...

Pour en savoir plus sur le métier de sommelier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : BTS Management en Hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/12/2025

Intitulé : CS - Sommelier - MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 37382 - JO du 27/02/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter