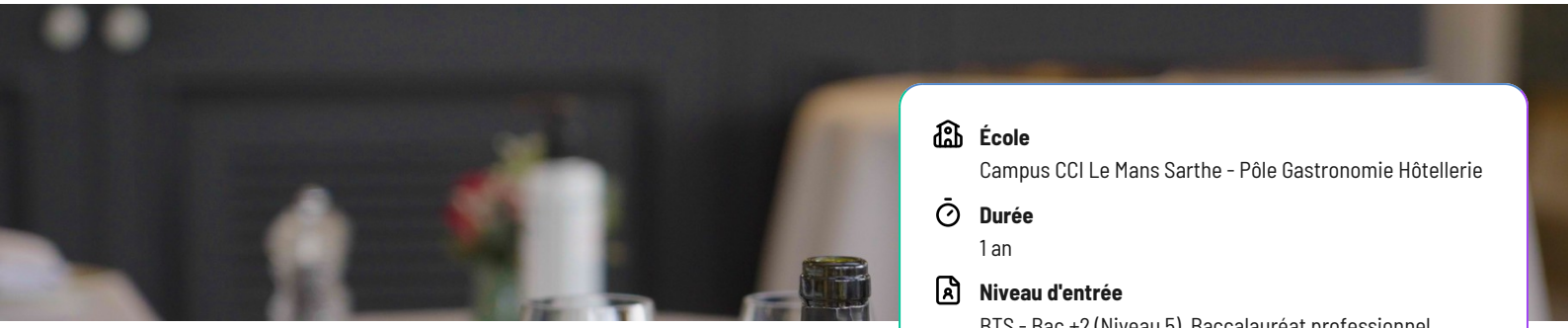


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
BTS - Bac +2 (Niveau 5), Baccalauréat professionnel (niveau 4), Baccalauréat technologique (niveau 4), CAP (niveau 3), Après le bac

Niveau de sortie
Niveau 4

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Certificat de spécialisation Sommellerie

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons afin de lui permettre de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons et de participer au service des mets

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

Le titulaire du certificat peut accéder aux fonctions de :

- employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- commis sommelier ou commis sommelière ;
- sommelier ou sommelière.

Qualités mobilisées

- Sens gustatif et olfactif développé
- Sens du contact et de conseil
- Rigueur et sens de l'organisation
- Culture générale et curiosité
- Aisance en langues étrangères
- Présentation et posture professionnelle

Types d'entreprises ou d'organisations Le diplômé exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Certificat de spécialisation Sommellerie sera capable à l'issue de la formation de :

- 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
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons
- Contrôler les stocks de matières premières
- Inventorier les besoins

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **CS - Sommellerie** diplôme reconnu par l'état (niveau 4) et enregistré au RNCP sous le code **37382** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le **27/02/2023**.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

L'accès est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission (Initial et/ou Alternance)

- Participez aux réunions d'information collectives animées par les conseillères relations entreprises-jeunes pour tout savoir sur les diplômes, l'alternance, la recherche d'entreprise et retirer votre dossier de candidature.
- Assistez à nos journées portes ouvertes.
- Fixez un rendez-vous avec votre conseillère pour finaliser votre candidature. Informez votre conseillère de la signature du contrat.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : Gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons afin de lui permettre :

- Promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons.
- Participer au service des mets

Assurer et promouvoir le service des boissons

- Analyser et évaluer les accords mets & boissons
- Connaitre les appellations et la localisation des vignobles
- Développer les techniques de dégustation
- Conseiller et argumenter sur les choix des boissons
- Mettre en œuvre les techniques de service des boissons et de conservation
- Assurer le service

S'intégrer et promouvoir son établissement

- Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité
- Appliquer les procédures commerciales de son établissement

Connaitre l'environnement professionnel

- Appréhender l'environnement touristique et gastronomique environnant
- Suivre la législation appliquée sur les boissons et leur commercialisation
- Maintenir la cave en état, du stockage à l'approvisionnement

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

1 an.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

Le rythme d'alternance est le suivant : 2 jours (lundi mardi) en formation et 3 jours en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Examen final en fin de formation.

Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

Prochaine diplomation Novembre 2026.

NC Nombre d'apprenants	**NC** Taux de satisfaction	**NC** Taux de présentation à l'examen
NC Taux de réussite	**NC** Taux de rupture net (Apprentissage)	**NC** Taux d'interruption en cours de formation (Initial)
NC Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois	**NC** Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois	**NC** Taux de poursuite d'études à 6 mois