

# Certificat de spécialisation Sommellerie

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (certificat de spécialisation) - Niveau 4  
N° RNCP : RNCP37382, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il/elle connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le/la sommelier(ère) participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il/elle range les bouteilles et surveille les vins. Il/elle prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il/elle participe à la promotion des ventes et au service. Il/elle sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

## Infos utiles

### OBJECTIFS

**Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :**

- Gérer une cave et créer la carte des vins ;
- Présenter et commercialiser la carte des vins
- Connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins...)
- Maîtriser les techniques de service
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail



### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

**La formation est dispensée sur 1 an soit 406h**

*Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (voir calendrier)*



### PRÉREQUIS

**Après un BAC PRO CSR, un BP ASCR ou un BTS MHR Option A.**

En apprentissage, formation accessible de 18 à 29 ans.  
Validation possible par blocs de compétences  
*Consulter l'ICEP pour tout autre public*



### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement**

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur [icepformation.com](http://icepformation.com)



### MÉTIER VISÉS

- Employé de restaurant
- commis sommelier dans un restaurant ou un magasin spécialisé
- Sommelier en grande distribution



### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la diplômé(e) peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2 (s'il/elle est titulaire d'un BAC et équivalent ou du même niveau)

**Équivalences de la mention complémentaire : Diplôme de niveau 4**



### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

- Analyse sensorielle
- Communication
- Connaissance des boissons et des vignobles
- Gestion Appliquée
- Législation des boissons
- Oenologie
- Travaux pratiques

### Enseignements généraux :

- Anglais



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



### Épreuves

**E1 - Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats** - coef 4 - forme : ponctuelle, pratique, écrit et oral, durée : 1h40

**E2 - Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale** - coef 6 - forme : ponctuelle, pratique, écrit et oral, durée : 1h20

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.