CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Préparation du certificat de spécialisation Sommellerie.Préparation au métier de sommelier (caviste, serveur, commercial en grande distribution...).

Contenus

Domaines professionnels : – Entretien et mise en place du matériel nécessaire au service des boissons – Service des boissons – Suivi et prise de commandes – Approvisionnement de la cave, réception, stockage des boissons. – Technologie Domaines généraux : – Géographie vini-viticole – Législation – Gestion appliquée – Communication – Anglais

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme hôtelier (CAP restaurant, BEP Hôtellerie, BAC Pro option services et commercialisation, BAC technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie option Arts de la Table).Qualités requises : qualités commerciales, excellente mémoire, solides connaissances en géographie et bonnes bases en langue étrangère.

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien individuel et tests de positionnement.

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en entreprise : 450h
- Nombre d'heures au total : 450h

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE.

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 13€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible.

code RNCP ou RS

RNCP37382

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 27-02-2023.

Débouchés et poursuites d'études

Employé de restaurant, commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé ou la grande distribution.

Retrouvez-nous sur MonCompteFormation

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée hôtelier Valéry Giscard d'Estaing
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE