

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

Formation  
éligible au  
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

## Objectifs

Préparation du certificat de spécialisation Sommelierie. 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 viti-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

validation du projet professionnel et positionnement, entretien individuel / individualisation du parcours (par blocs de compétences et suivant dispense d'épreuve)

## Public concerné

Tout public

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 450h
- Nombre d'heures en entreprise : 280h
- Nombre d'heures au total : 730h

## Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

## Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Évaluation de la période en entreprise
- Examen final

## Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

## Tarif

Prix maximum : 16€/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'Éducation 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.

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
27 Bd Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

Contact  
Céline GIBERT  
04 71 09 80 20  
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE