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

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

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 session antérieure

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.

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