CS - Sommellerie

> Développez votre expertise en sommellerie pour sélectionner les vins et accompagner les clients dans leurs choix

- **Formation continue**
- **CS - Sommellerie**
- **Éligible CPF**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** 6720 €

Objectifs

- SÉLECTIONNER et PROMOUVOIR les vins et boissons
- GÉRER les achats, les stocks et l'approvisionnement
- ASSURER le service et le conseil client
- CONCEVOIR et mettre à jour la carte des vins

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats
- BC02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Niveau :
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 11/02/2023

Débouchés :
Le titulaire de la certification spécialisée Sommellerie occupe un poste d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ou un poste de sommelier.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
BP Sommelier

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
- - CAP
  - Bac Pro du domaine de l'hôtellerie - restauration

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 400 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Prise en charge partielle ou totale selon votre statut
- Parcours ajusté avec devis personnalisé
- Tarif horaire : 16 € / heure

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/catalogue/cs-sommellerie-for-01414**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006