

CERTIFICAT DE QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE



CQP VENDEUR / VENDEUSE CONSEIL CAVISTE

FORMATION EN 10 À 12 MOIS



LE MÉTIER DE CAVISTE DÉTAILLANT

Véritable vendeur·euse spécialisé·e, le·la caviste accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il·Elle transmet sa passion au client en assurant la mise en valeur des produits et peut ainsi animer des séances de dégustation et de promotion des vins, bières et spiritueux.

LA FORMATION



Les objectifs

- Maîtriser la connaissance des vins, bières et spiritueux
- Maîtriser les techniques de dégustation et les accords
- Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène de sécurité et de respect de l'environnement QHSE
- Assurer la mise en valeur des produits
- Maîtriser l'acte de vente des produits et la fidélisation des clients
- Assurer la gestion des stocks



Au programme

- **Bloc 1** : gestion de la relation client dans une démarche de conseil et de vente
- **Bloc 2** : contribution au développement commercial et mise en valeur de la cave
- **Bloc 3** : réception, stockage et approvisionnement

- Dégustation de plus de 100 vins différents, français et étrangers
- Dégustation de plusieurs dizaines de références de bières, cidres et spiritueux
- Apprendre auprès d'experts passionnés
- Découverte filière : visites de vignobles et échanges avec des professionnels

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
3 jours toutes les 2
semaines



**Certificat de Qualification
Professionnelle**
reconnu par la profession



Formation en 10 ou 12 mois
456 heures de formations
(57 jours en présentiel)



Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

MODALITÉS



La formation préparant au CQP vendeur-conseil caviste est en cours de renouvellement au titre RNCP (fiche n°32119).

Elle peut se faire dans le cadre :

- d'un contrat de professionnalisation (sans limite d'âge) et sous réserve d'être inscrit à Pôle Emploi pour les plus de 26 ans ;
- de la Pro-A pour des salariés du secteur déjà en CDI ;
- d'un projet de transition professionnelle (ex CIF) ;
- d'un PSE ou d'un CSP.

LES DÉBOUCHÉS



- Vendeur-euse en commerce de détail caviste
- Responsable de cave
- Porteur-euse de projets

NOUS CONTACTER



Paris : 01 55 26 39 70
Toulouse : 05 61 00 21 23



contact@cifca.fr



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap.

Prenez contact avec l'un de nos référents handicap.

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



Version du 01/01/2024

NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

12

Marx Dormoy

B

La Vache

REN E

Rosa Parks

15

59 Le grand Marché

35 60

Place Hébert

L10

29 69 Pont de la Vache