



NIVEAU  
3 · 4 · 5 · 6 · 7  
RNCP

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## SOMMELLERIE

FORMATION EN NEUF MOIS



# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE MC4

Cette formation fera de vous un·e professionnel·le de la restauration ou de la commercialisation des vins et autres boissons. Grâce à vos connaissances et votre sens du service, vous serez capable de promouvoir les vins et autres boissons, et d'effectuer leur service dans les conditions adéquates

## LA FORMATION



### Les prérequis

Il est impératif d'être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme de niveau 4.



### Les objectifs

- Maîtriser la connaissance des vins, alcools et spiritueux
- Maîtriser les gestes professionnels, les bases de la dégustation et les conseils sur les accords
- Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement
- Assurer la mise en valeur de produits
- Maîtriser le service, l'acte de vente et la commercialisation des vins et alcools
- Assurer la gestion des stocks et des produits



### Au programme

- **Bloc 1** : Apprécier des vins et autres boissons et organisation des achats
- **Bloc 2** : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- 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 et échanges avec des professionnels

# LES INFOS PRINCIPALES



**Formation en alternance**  
trois jours toutes les 2  
semaines au CFA



**Un diplôme de niveau 4**  
reconnu par l'Éducation  
nationale



**Formation en 9 mois**  
soit 480 h de formation



**Une expertise métier**  
grâce à notre réseau et  
aux formateurs



**Un voyage d'études**  
de trois jours pris en charge par le centre de formation

## IDÉALE POUR...



### Poursuivre ses études

Certificat de Spécialisation  
Parcours Sommellerie

BTSA technico-commercial Vins,  
Bières et Spiritueux

CQP vendeur-conseil Caviste



### Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Employé-e de restaurant spécialisé-e dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier / sommelière
- Sommelier / sommelière
- Vendeur-euse-conseil caviste

#### NOUS CONTACTER



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



[contact@cifca.fr](mailto: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

### CAMPUS PARIS

 14 rue des Fillettes  
75018 Paris

 01 55 26 39 70

### CAMPUS TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

 05 61 00 21 23

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- **Actions de formation**
- **Actions de formation par apprentissage**