

Formation Sommelier - Caviste

Nous n'avons pas encore les informations sur les aides à l'apprentissage en 2026.

Les informations dans cette plaquette sont basées sur les conditions 2025 qui sont encore applicables.

Session du 17/03/2026 au 22/03/2027

Pour les entreprises d'accueil



Formation Sommelier - Caviste

La formation sommelier caviste (ambassadeur en gastronomie) a pour mission de former de futurs experts du monde du vin (caviste, sommelier, chef de rang, commercial vins, chargé d'oenotourisme (H/F)...). Cette formation reconnue par l'Etat se déroule sur 12 mois en contrat d'apprentissage.



Qu'est ce qu'un sommelier-caviste ?

Le sommelier caviste est un expert du vin et des produits nobles (spiritueux, cocktail, bière, fromage...) au service de plusieurs structures : caves, restaurants, bar à vins... Il est capable de sélectionner, déguster, conseiller et vendre du vin, et également d'accorder les mets aux vins.



Durée et dates de la formation :

Du 17/03/2026 au 22/03/2027

Durée : 518h sur 15 semaines

Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h



Quel contrat ?

En contrat d'apprentissage de 12 mois sur la durée de la formation (avec possibilité d'embauche 3 mois avant la formation et jusqu'à 2 mois après).

Formation en alternance : 1/4 du temps en formation, 3/4 du temps en entreprise.



Formateurs :

Formateurs, experts et actifs dans leur domaine d'enseignement.

Formation Sommelier - Caviste

Nous n'avons pas encore les informations sur les aides à l'apprentissage en 2026.

Les informations dans cette plaquette sont basées sur les conditions 2025.



Quels avantages pour l'employeur ?

- Disposer en entreprise d'un apprenti 75% du temps, et pendant les temps forts de l'entreprise
- Formation gratuite
- Recrutement fait par le CFA (CV, lettre de motivation, entretien et mise à disposition de candidatures).
- Le CFA s'occupe de la demande de prise en charge et de son suivi.
- Possibilité de transformer un contrat CDI en contrat d'apprentissage sur la durée de la formation
- Profiter des aides exceptionnelles de l'État en 2025 : aide de 5000€ sur un an, avec des exonérations de cotisations sociales pour un salaire brut apprenti de 43% pour les 18/20 ans, 53% pour les 21/25 ans et 100% pour les + de 26 ans ou les + de 30 ans avec dérogation en tant que porteur de projet ou en tant que personne en situation de handicap.

Simulation de salaire et de reste à charge employeur sur :

<https://www.alternance.emploi.gouv.fr/accueil>



Et pour le financement ?

9465€ : Financement par l'OPCO de l'employeur sans reste à charge.



Et pour le suivi ?

Un premier bilan sera effectué en entreprise par le CFA ou le formateur référent.

Formation Sommelier - Caviste

PROGRAMME

Bloc 1 – Elaborer une offre de vins et autres produits nobles

Dégustation analytique, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, dégustation géo sensorielle, œnologie, sélection de vins, biodynamie et vins nature.

Bloc 2 – Assurer la vente de vins et autres produits nobles

Les grands styles de vins, les techniques de vente en restaurant et en cave, la vente émotionnelle, les accords mets et vins niveau 1, la vente additionnelle, les supports de vente, la gestion des stocks d'une cave à vin, le service du vin.

Bloc 3 – Conseiller une offre de vins et autres produits nobles

Les régions viticoles : Alsace, Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Vallée de la Loire, Jura, Savoie, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Corse, Beaujolais, les vins du monde, les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, les cocktails, les spiritueux, le saké, les bières, le cidre, le poiré et le fromage.

Bloc 4 – Promouvoir l'offre de vins et autres produits nobles sur les marchés français et internationaux

Techniques expertes de vente du vin, communication et œnotourisme.

Bloc 5 – Gérer et développer une activité de sommelier caviste

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), stratégies d'étude du marché, management, réglementation et législation.

CERTIFICATION RNCP39204 de niveau 4 enregistrée le 27/06/24

Certificateur : Franck Thomas Formation

Chaque bloc peut être acquis indépendamment des autres, et pour une durée à vie.

Tous les blocs doivent être acquis pour valider la certification.

Formation Sommelier - Caviste

TEMPS FORTS

AU CFA les 3B à Vitré*, vous pourrez découvrir un lieu de cours atypique. En plus d'une salle spacieuse et colorée s'y trouvent une cave, une micro-brasserie et un bar. Cette formation est ponctuée de nombreux temps forts comme :



Organisation
d'ateliers de
dégustations



Journée accords
Mets et Vins



Visites de
vignobles et
de
distilleries



Cours de
mixologie

*Accessible aux personnes en situation de handicap