

Certification de Sommelier Caviste*

PARCOURS de Formation par alternance

Les Métiers

Cette formation prépare à l'exercice des métiers suivants : commis sommelier, sommelier, caviste, serveur, chef de rang, commercial vins, chargé d'œnotourisme (H/F).

Objectifs

Donner à toute personne concernée une connaissance suffisante des produits et services attendus dans les métiers en question.

- Élaborer une offre de vins et autres produits nobles
- Assurer la vente de vins et autres produits nobles
- Conseiller et faire découvrir des vins et autres produits nobles
- Promouvoir l'offre de vins et autres produits nobles sur les marchés français et internationaux
- Gérer et développer une activité de sommelier-caviste

Programme

Bloc 1 – Achat et Gestion de cave

Dégustation, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, œnologie, géologie, toucher du vin.

Bloc 2 – Vente

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.

Bloc 3 – Connaître et conseiller

Les régions viticoles : Alsace, Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Vallée de la Loire, Jura, Savoie, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Vins du monde, les Accords mets et vins niveau 2 (Masterchef), l'Anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières, le Fromage, le Cidre, le Poiré, le Saké.

Bloc 4 – Promotion et œnotourisme

Techniques expertes de vente du vin, œnotourisme, stratégies d'étude du marché, action événementielle.

Bloc 5 – Gestion

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), management.

35h hebdo

Formation professionnelle :

- 75% du temps de formation en entreprise
- 25% du temps de formation professionnelle

Dates prévisibles de l'action de formation :

Du 17/03/26 au 22/03/27

74 jours de formation (518h) en centre.

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

Évaluations :

Sessions hebdomadaires de valorisation des acquis.

2 partiels.

Examen final pour obtention de la certification de Sommelier Caviste.

Tarif :

9645€ : Le tarif de la formation est finançable par les OPCO.

Formation se déroulant au CFA Les 3B - 4 rue Jean Boucher - 35500 Vitré

Accessible aux personnes en situation de handicap

Programme à jour au 17/02/2026

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel. 4 jours en asynchrone ou distanciel avec support d'assistance
Cas pratique, méthodes de l'incident et discussion collective
Jeux de rôles : langages et gestuelles face à un client
Le rôle du ou des formateur(s) :
Évaluer les compétences – Évaluer les acquis – Apport théorique
Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (question ouverte, chercher l'erreur, méthodes de l'incident)

Prérequis recommandés du certificateur

1. Être en mesure de maîtriser les fondamentaux du service en salle
2. Être capable d'accueillir la clientèle de l'établissement
3. Être sensible à la culture du vin
4. Prérequis technique : avoir un ordinateur et une connexion internet

Prérequis obligatoires du CFA

Être majeur(e). Niveau de français B2 minimum (selon CECRL). Avoir un projet professionnel dans le monde du vin.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique (ateliers, simulations, mises en situation, résolution de problèmes, dégustations) et théorique (PowerPoint). Accompagnement personnalisé, démonstrations, questionnements, confrontation entre pairs, vérification des acquis.

Codes NSF et Formacode du Titre Sommelier Caviste

Code NSF : **221w** : Commercialisation de produits alimentaires, **334 t** : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement
Formacode : **21511** : Dégustation vin, **21540** : Commercialisation vin spiritueux, **34513** : Vente vin spiritueux, **42760** : Gastronomie, **42739** : Sommelierie

Contact : Agnès GARAVAGNO – 07.57.54.03.39 – agnes@cfales3b.fr

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

Certificateur : Franck Thomas Formation (FTF)

Chaque bloc peut être acquis indépendamment des autres, et pour une durée à vie.
Tous les blocs doivent être acquis pour valider la certification.



Franck Thomas Formation
COMPRENDRE LE MESSAGE DU VIN