Formation Sommelier - Caviste

Session du 11/10/2027 au 09/11/2028

Pour les apprenti.e.s



CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com

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 11/10/2027 au 09/11/2028
Durée : 553h sur 15 semaines*
Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
*Dont 1 semaine de formation en Erasmus+ en Europe

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.

CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré
07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com

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

CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com

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, règlementation et législation.

CFA les 3B
Bien Boire en Bretagne

CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com

Formation Sommelier - Caviste

INSCRIPTION

Démarches :

Envoyez votre CV et une lettre de motivation présentant votre projet professionnel en lien avec la formation à secretariat@cfales3b.fr.

Un entretien individuel de motivation est proposé à tous les candidats à la formation.

Nous vous accompagnerons dans l'ensemble de vos démarches dans le cadre de votre entrée en formation.

Rémunération :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage :
rémunération selon l'âge.

Financement :

9465€
Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage : formation 100% financée.

Conditions d'admission :

Prérequis recommandés du certificateur : être en mesure de maîtriser les fondamentaux du service en salle, être capable d'accueilir la clientèle de l'établissement, être sensible à la culture du vin

Prérequis obligatoire du CFA :
voir un niveau B2 en français,avoir un projet professionnel autour du vin, être majeur.

Prérequis technique : avoir un ordinateur et une connexion internet

Validation de la formation :

- Sessions hebdomadaires de la valorisation des acquis
- 2 partiels
- Examen final pour obtention de la certification de Sommelier Caviste

CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com

Formation Sommelier - Caviste

INFORMATIONS SUR LA CERTIFICATION



Objectifs :

Donner à toute personne concernée une connaissance suffisante des produits et services attendus dans les métiers concernés :

- 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

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)

Méthodes pédagogiques :

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

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.

CFA les 3B
Bien Boire en Bretagne

CFA les 3B Vitré
4 rue Jean Boucher 35500 Vitré

07 57 54 03 39
secretariat@cfales3b.fr
https://www.cfa-les3bvitre.com