Certificat de spécialisation sommellerie

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 25180270F — Mise à jour : 29 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le sommelier conseille les clients dans le choix des vins en fonction de leurs préférences, du menu et du budget. Il est responsable de la gestion de la cave à vin, de l'élaboration de la carte, de la sélection des bouteilles et de leur service. Il doit posséder une connaissance approfondie des différents types de vins, de leurs cépages, de
leurs terroirs et de leurs accords avec les mets. Le sommelier doit également pouvoir recommander des spiritueux.

Le **Certificat de Spécialisation Sommellerie** permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire au service des boissons,
• Assurer le service des boissons,
• Suivre et prendre des commandes au restaurant,
• Approvisionner la cave du jour,
• Concevoir des supports de vente,
• Participer aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et à l'approvisionnement des différents services distributeurs.

Programme

Blocs de compétences :

RNCP37382BC01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats
RNCP37382BC02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Certificat de spécialisation sommellerie
Code RNCP : 37382

Métiers associés

G1803 — Service en restauration
G1804 — Sommellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090952S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	03/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180270F