Certificat de spécialisation sommellerie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211598F — Mise à jour : 21 septembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est capable de conseiller le client sur le choix des boissons en accord avec les mets servis. Il participe à l'animation et à la promotion des ventes. Il assure l'approvisionnement, le stockage et la distribution. Il réceptionne et contrôle les livraisons. Il vérifie les supports de vente.

Programme

Enseignement professionnel

Approvisionnement, stockage, entretien

- Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage
- Déterminer les besoins des postes de distribution / approvisionner les différents services
- Entretenir les locaux et les salariés

Distribution et service des boissons

- Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle
- Assurer la distribution des boissons à la cave du jour
- Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
- Assurer les opérations de fin de service

Contrôle et commercialisation

- Réceptionner, contrôler les livraisons / utiliser les procédures de contrôle des stocks
- Vérifier les supports de vente
- Participer à l'animation et promotion des ventes
- Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins / prendre la commande

Enseignement général

- Anglais

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
2328938S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #26211598F