Certificat de spécialisation sommellerie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212779F — Mise à jour : 14 octobre 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes.

Programme

Bloc 1 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et les autres boissons :
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

Bloc 2 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place :
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons :

ENSEIGNEMENTS

- Conseil client / carte des vins
- Analyse sensorielle
- Œnologie et législation des boissons
- Communication
- Connaissance des vignobles et autres boissons
- Gestion appliquée

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	**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
2330646S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212779F