



**CODE RNCP** : 37382

**NIVEAU** : Diplôme de niveau 4

**CERTIFICATEUR** : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

**DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE** : 27/02/2023

**DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT** : 31/08/2028

**CODE NSF** : 334

**FORMACODE(S)** : 42739

**CODE ROME** : G1804 - G1803

**LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

## PUBLIC

- Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
- Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur Parcoursup', sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

## PRÉREQUIS

L'accès en formation à la spécialité « sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Accessible via VAE - <http://www.vae.gouv.fr>

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle. Il ou elle est capable de :

- Connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins ...).
- Gérer une cave et créer la carte des vins.
- Présenter et commercialiser la carte des vins.
- Maîtriser les techniques de service.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

## PERSPECTIVES POST-FORMATION

Accès direct à l'emploi

Le ou la titulaire du diplôme débute comme sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) ou à des métiers relatifs à la commercialisation des vins et spiritueux (magasins de luxe, cavistes, ...).

Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

Des poursuites d'études sont possibles en BTS MHR, ou encore le BP arts de la cuisine / CSR ou Sommelier

## VALEUR AJOUTÉE

- Soirées à thème / séminaires
- Projets pédagogiques
- Réseaux d'entreprise et partenariats

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
- Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

# Certificat de Spécialisation - Sommellerie

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📄 Evaluation tout au long de la formation  
Examen ponctuel en fin de formation  
Réalisation de dossier présentant le projet  
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.  
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

👤 Minimum 12 – maximum 20

## DURÉE DE LA FORMATION

🕒 465 heures en centre de formation échelonnées sur 12 mois  
📅 Début de la formation à compter de septembre

## PROGRAMME

Apprécier les vins et les autres boissons :  
C1.1 Réaliser une analyse organoleptique  
C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés  
C1.3 Proposer des accords avec les mets  
Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :  
C2.1 Quantifier les besoins  
C2.2 Commander auprès des fournisseurs  
C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison  
C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets  
C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés  
Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés  
C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement  
C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire  
C5- Concevoir une carte des vins et autres boissons  
  
E1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats  
E2 : organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale  
  
La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

## EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Aucune correspondance – pas d'équivalences ou passerelles voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations.

## ENTREPRISES

Tous types d'établissement de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons.

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.  
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.  
✂ Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation  
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :  
handicap@cfajeambosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com  
Service mobilité du CFA Jean Bosco :  
mobilité@cfajeambosco.fr

## TARIFS DE LA FORMATION

📄 Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : **7316 € 00** . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).  
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.  
Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>

Lien Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

\* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / \* NC Non Connue

### COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT  
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex  
☎ 03 21 16 18 00

### EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA

developpement@cfajeambosco.fr  
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT  
relations-entreprises@baudimont.com

