

<u>Public</u>	Tout public
<u>Prérequis</u>	Titulaire s'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP) HR ou 4 (Bac Pro, Tech ou Général)
<u>Objectifs</u>	Maîtriser la connaissance des vins, alcools et spiritueux Maîtriser les gestes professionnels, les bases de la dégustation et les conseils sur les accords Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (QHSE) Assurer la mise en valeur de produits Maîtriser le service, l'acte de vente, et la commercialisation des vins et alcools Assurer la gestion des stocks des produits
<u>Durée</u>	480 heures (soit 60 journées en centre)
<u>Type d'action</u>	Acquisition des compétences – Formation continue – Formation en alternance Formation externe inter ou intra entreprise
<u>Effectifs</u>	10 stagiaires minimum / 15 stagiaires maximum
<u>Validation</u>	Mises en situation professionnelle Epreuves ponctuelles « sujets nationaux »
<u>Certification</u>	MC4 - SOMMELLERIE Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse <u>Inscription RNCP</u> sous le n°37382
<u>Blocs de compétence</u>	Bloc 1 : Apprécier des vins et autre boissons et organisation des achats Bloc 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale
<u>Equivalence</u>	Diplôme de niveau IV
<u>VAE</u>	Formation accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience
<u>Passerelle</u>	CQP Vendeur conseil caviste
<u>Suite de parcours</u>	BP sommelier / BTS œnotourisme ...
<u>Débouchés</u>	Le/la titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommelierie » exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger
<u>Programme</u>	Voir annexe 1 (détail et volume horaire)
<u>Ressources et modalités pédagogiques</u>	Le CIFCA dispose de magasins pédagogiques, d'un laboratoire de préparation, de chambres froides, de cellules d'affinage, d'un quai de réception et de salles de cours théoriques. Face à face pédagogique / Découverte Filière / Mise en situation pratique Supports théoriques remis aux stagiaires Formateurs spécialisés dans le domaine des vins, alcools et spiritueux
<u>Modalités d'accès</u>	Lieux de formation : CIFCA - 14, rue des Fillettes – 75018 Paris CIFCA – 200 avenue des Etats Unis – 31200 Toulouse



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. (www.agefiph.fr ; www.capemploi75.fr)

Programme de Formation
Mention Complémentaire « **SOMMELLERIE** »

Annexe 1 : (1/4)

PÔLE 1 : APPRECIATION DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISATION DES ACHATS		
ANALYSE SENSORIELLE		
Compétence globale C1	Apprécier les vins et les autres boissons	Nb H
Dégustation des vins et autres boissons	La vigne	104
	La géologie	
	Le raisin	
	La composition du vin	
	Les fermentations	
	Les vinifications	
	La distillation	
	Les différents contenants	
	Les conditions matérielles de l'analyse sensorielle	
	Les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle	
	Les phases et techniques de la dégustation	
	Les températures de dégustation	
	Les défauts des vins et autres boissons	
	Les softs	
	Les spiritueux et autres alcools	
	Les boissons fermentées	
La conservation des vins, alcools et spiritueux		
Les différents types d'accords mets vins et autres boissons		
Les principales spécialités gastronomiques et produits marqueurs		
APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE		
Compétence globale C2a	Commander et réceptionner les vins et les autres boissons	Nb H
Détermination des besoins en vins, autres boissons et matériels	Le réassortiment	8
	La gestion des stocks	
Commande et réception des vins, autres boissons et matériels	Les fournisseurs	64
	Les documents commerciaux liés à la commande	
	Les calculs commerciaux et financiers	
	Les procédures de commande	
	Les gestes et postures liés à la manutention manuelle des charges	
	La réception des produits et matériels	
	La législation relative à l'étiquetage et au transports des vins et autres boissons	
	Les règles d'hygiène liées la réception des produits	
	Les types d'emballage et de conditionnement	
	La gestion des déchets	
	Les zones de stockages	
Le contrôle des zones et des conditions de stockage		
Compétence globale C2b	Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés	Nb H
Gestion des stocks des vins, autres boissons et matériels	L'état des stocks	12
	La valorisation des stocks	
	Les inventaires	
PÔLE 1 – VOLUME HORAIRE		188

Programme de Formation
Mention Complémentaire « **SOMMELLERIE** »

Annexe 1 : (2/4)

PÔLE 2 : ORGANISATION ET MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITE COMMERCIALE		
PREPARATION DU SERVICE		
Compétence globale C3	Réaliser les mises en place	Nb H
Prévision, entretien et mise en place des matériels, mobiliers et locaux	Les matériels, les mobiliers	20
	La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité	
	Les protocoles de nettoyage des locaux et des matériels	
	Définition du QHSE	
	Les différents types de prestation	
	Les mises en place	
Sélection des vins et autres boissons	Les locaux et leurs fonctions (clientèle et du personnel)	4
	Les standards e consommation et le budget prévisionnel des vins et autres boissons	
COMMERCIALISATION ET SERVICES DES VINS ET AUTRES BOISSONS		
Compétence globale C4a	Prendre en charge les clients en langue française et anglaise	Nb H
Prises de contact et de congé du client	La tenue et posture professionnelles	24
	Les différentes typologies de clientèle	
	La communication verbale et non verbale	
	Les phases de la vente (de l'accueil du client à la prise de congé)	
Compétence globale C4b	Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise	Nb H
Commercialisation des vins et autres boissons	Les différents supports de vente	48
	Les différents points de vente	
	Les types d'animation promotionnelles	
	Les différents types de supports de communication (physique et digital)	
	Les nouvelles tendances de consommation	
	Les différentes catégories de services	
	La mise en place et l'évaluation d'un service	
	La procédure à suivre lors d'une prise de commande	
	L'évaluation de la satisfaction de la clientèle	
	Les enjeux de la fidélisation de la clientèle / de la relation client	
	Les zones de stockages	
Le contrôle des zones et des conditions de stockage		
Compétence globale C4c	Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons	Nb H
Service des vins et autres boissons	Les méthodes de conditionnement	8
	Les températures de service	
	La présentation d'une boisson	
	Les différentes méthodes d'ouverture et de service des vins et autres boissons	
	La législation relative à la vente des vins et autres boissons	
CREATION ET MISE A JOUR DE LA CARTE DES VINS ET AUTRES BOISSONS		
Compétence globale C5	Concevoir une carte des vins et autres boissons	Nb H
Création et mise à jour de la carte des vins et autres boissons	Les crus des vins français (les différents vignobles français)	152
	Les principaux pays européens producteurs de vins (les grands vignobles)	
	Les labels et autres certifications	
	La détermination et l'actualisation d'un prix de vente	
PÔLE 2 – VOLUME HORAIRE		256
ACCUEIL FORMATION		4
BILANS INTERMEDIAIRES		8
DECOUVERTE FILIERE		24
VOLUME HORAIRE TOTAL DE LA FORMATION		480