

CS SOMMELLERIE

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Sommellerie est un diplôme national de l'Éducation Nationale de niveau 4.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023

Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37382 – Date d'échéance au 31/08/2028

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

Conditions d'admission :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 minimum ou 3 ans d'expérience dans la filière.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours. Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention. Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du

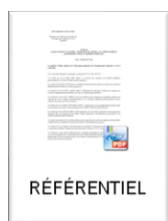
diplôme préparé. Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :
M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Connaître les boissons et les vins
- Conseiller et vendre des boissons à la clientèle
- Assurer le service dans les règles
- Mettre en place et entretenir le matériel
- Approvisionner et stocker les vins et les autres boissons

Référentiel de la formation :



Présentations succincte du métier :

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il met à disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage...). Il tient la comptabilité et participe à la gestion des stocks. Il met en place, participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion de ventes.

Il conseille le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu. Il connaît les vins et leur conditionnement. Il a des notions d'œnologie et connaît la législation sur les boissons.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- Pratique professionnelle,
- Culture professionnelle,
- Commercialisation
- Anglais.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP37382BC01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats :

- 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

RNCP37382BC02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale :

- Réaliser les mises en place : C3.1 Choisir les matériels et mobiliers ; C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement ; C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers ; C3.4 Choisir les vins et autres boissons.
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise : C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise : C4.2 Présenter les supports de vente ; C4.3 ; animer un point de vente et mettre en avant une boisson ; C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle ; C4.5 Conseiller, argumenter, et gérer les objections ; C4.6 Favoriser la vente additionnelle ; C4.7 Enregistrer la commande
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons : C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons ; C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons : C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons ; C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boissons

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) et examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire Sommellerie			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons	U1	4	CCF		Ponctuel pratique et oral	1 h 30
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	5	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel	U3	3	CCF		Ponctuel oral	25 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

L'employé sommelier peut évoluer vers des fonctions de chef sommelier dans des établissements de restauration.

Poursuite d'études :

Ci-dessous un exemple de poursuite d'étude :

BTS Management en hôtellerie et restauration

Cette liste n'est pas exhaustive