



Certificat de
Spécialisation
en Sommellerie

En alternance / En contrat Pro sur 1 an

Le Certificat de Spécialisation en Sommellerie est un diplôme professionnel de niveau IV délivré par le ministère de l'Éducation Nationale. Enregistré au RNCP sous le N° : 37382 le 30/12/2022

- Le sommelier conseille les clients d'un restaurant en matière de choix des boissons (vins, alcools, liqueurs, champagnes ...) en fonction des mets choisis, puis, les sert.
- Il gère également la cave et participe à l'élaboration de la carte des vins.
- **Le titulaire du CSS peut être appelé à travailler chez un caviste ou dans tout commerce spécialisé dans le vin et les autres boissons.**



À qui s'adresse le Certificat de Spécialisation en Sommellerie

- Aux titulaires d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau IV **désireux d'approfondir leurs connaissances**
- Aux professionnels de la restauration qui bénéficient de 3 ans d'expérience **désireux d'évoluer**
- Aux salariés de la restauration dans le cadre de l'apprentissage : **désireux d'obtenir une spécialisation**
- À toute personne, en recherche d'emploi ou pas, justifiant d'au moins de 3 ans d'expérience dans le domaine des boissons, **désireuse d'effectuer une spécialisation ou une reconversion professionnelle.**

Pourquoi intégrer le Certificat de Spécialisation en Sommellerie

Le monde du vin est en pleine expansion à La Réunion. Les professionnels du domaine sont très recherchés. Posséder une bonne connaissance en œnologie, cru des vins, service et commercialisation des boissons permet une employabilité accrue dans des orientations professionnelles diverses : Chef de rang spécialisé, Maître d'hôtel, Commis Sommelier, Sommelier, Caviste, Vendeur spécialisé, Conseiller commercial, épicerie fine, magasins de luxe... Possibilité d'approfondir encore ses connaissances en poursuivant en BP Sommellerie en 2 ans.

Quels avantages pour un professionnel, de renforcer son équipe avec un apprenti en Mention Complémentaire Sommellerie ?

- Pour s'entourer d'un collaborateur actif, titulaire d'un diplôme et d'une expérience professionnelle
- Proposer à sa clientèle un pro. apte à la conseiller et dans le domaine du vin et des autres boissons
- **Stimuler et développer les ventes** au sein de son établissement.
- **Contribuer à l'image de marque** de l'établissement.

Comment intégrer le Certificat de Spécialisation en Sommellerie

Envoyez un CV et une lettre de motivation à Cyrille Camilli : contact@lapetitecooleduvin.com

La formation est-elle accessible aux personnes en situation de handicap ?

Oui ! Consultez notre référente handicap : contact@lapetitecooleduvin.com

Quel est le coût de la formation ?

La formation coûte 9.000 €

L'apprenti n'a rien à déboursier, la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'entreprise n'a rien à déboursier, la formation est financée par son OPCO.

Qui sont les formateurs ?

- Des formateurs passionnés choisis pour leur EXPERTISE et leur PÉDAGOGIE.
- **Des intervenants professionnels, vignerons, œnologues, cavistes.**

Les méthodes et outils pédagogiques

- Chaque séance alterne **théorie et pratique** : **dégustation**, cas pratiques, service...
- Outils pédagogiques variés : vidéos, analyses de sites internet, jeux de rôles, visites de vignobles...

Le Contenu de la Formation

Etude :

- des facteurs naturels qui influencent la qualité du vin : climat, terroir, cépages, des vignobles français et européens,
- des autres boissons : spiritueux, bières, thé, café.
- de l'art de la dégustation,
- de la gestion d'une cave
- de l'anglais professionnel
- Un séjour à Cilaos pour les vendanges
- Repas accord Mets et vins
- Participation aux salons du vin à La Réunion
- Visites de distillerie, de brasserie et de plantation de café et de thé
- Une semaine de préparation intensive à l'examen.



Le Certificat de Spécialisation en Sommelierie EN ALTERNANCE



Le contrat Pro, c'est quoi ?

Un contrat de travail à durée déterminée d'un an en alternance qui permet :

- De recevoir une formation qualifiante et rémunérée
- D'acquérir une reconnaissance professionnelle,
- De bénéficier du savoir-faire d'un professionnel,
- D'accéder à un emploi plus rapidement, dès l'issue de la formation.

Rémunération Brute du contrat Pro

à partir de 30 ans 100%

SMC 39H CHR	Taux horaire SMC au 01/11/2024	12,00€	2048.80 €
SMC 35H CHR	Taux horaire SMC au 01/11/2024	12,00€	1820,04€
SMIC 35H Cave	Taux horaire SMIC au 01/11/2024	11,88€	1801,84 €

A SAVOIR

L'embauche d'un alternant en contrat Pro peut donner droit à des aides pouvant aller jusqu'à 2.000 €

Pour en savoir plus : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/entreprise-et-alternance/aides-au-recrutement-d-un-alternant/>

Alternance et Durée de la Formation

12 mois en alternance

- **5 jours de cours par mois** : les Lundis et derniers mercredis du mois de 8 h à 17 h à La Saline-les-Bains (soit 504 h de formation)
- **4 ou 3 jours d'entreprise - 2 jours de repos** donnés par l'entreprise
- L'inscription n'est définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en alternance avec un employeur
- **Début de la formation 19 aout 2024**
- **Examen : juin 2025** - plus de cours après l'examen.

Programme de la Formation

Enseignements

Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

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

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 français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

Évaluation des acquis en cours de formation

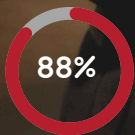
- Chaque séance : une évaluation au début sur le cours précédent et une en fin de cours afin de fixer les connaissances
- Les compétences acquises en entreprise sont évaluées par le tuteur et le formateur 3 fois dans l'année.

Condition de validation du diplôme

Le mode d'évaluation est organisé sous forme d'un examen final de trois épreuves en **juin 2025** validé par l'Education Nationale.

- **Pratique** : analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
- **Théorique** : étude de cas portant sur la gestion des approvisionnements
- **Professionnelle** : Fiches d'activité professionnelles sur l'animation du point de vente

Une moyenne générale supérieure à 10 permet d'obtenir le diplôme. Chaque unité supérieure à 10 est conservée 5 ans en cas d'échec.



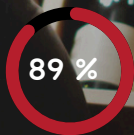
de taux de réussite à l'examen (69 apprentis ont obtenu la certification sur 78 présentés entre 2019 et 2024).



des apprentis ont stoppé leur formation au cours de leur cursus entre 2019 et 2024 la plupart pour des raisons personnelles.



des apprentis et des entreprises sont très satisfaits de la formation tant par son contenu que par sa capacité à amener à l'emploi.



des apprentis ont décroché un emploi à l'issue de la formation.
Plus d'infos sur l'insertion :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Renseignements et inscriptions

Cyrille CAMILLI

 06 92 61 02 63

 contact@lapetitecoleduvin.com

 www.lapetitecoleduvin.com