La Petite Ecole DU VIN ET DES SPIRITUEUX



Certificat de Spécialisation en Sommellerie

En alternance / En apprentissage 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, spiritueux, liqueurs, champagnes, bière et boissons sans alcool ...) 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 Certificat de Spécialisation en Sommellerie peut être appelé à travailler dans un restaurant, 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 Certification de niveau IV **désireux d'approfondir leurs connaissances**
· 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 de la restauration et/ou 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 eonologie, 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 Certificat de Spécialisation en Sommellerie

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

Comment intégrer le Certificat de Spécialisation en Sommellerie

Envoyez un CV et une lettre de motivation à :
contact@lapetiteecoleduvin.com

L'apprentissage, 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.

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

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

Quel est le coût de la formation ?

La formation coute 9.000 €
L'apprenti n'a rien à débourser, la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'entreprise n'a rien à débourser, la formation est financée par son OPCO. L'entreprise reçoit une prime de l'Etat pour l'embauche d'un apprenti.

Qui sont les formateurs ?

· Des formateurs passionnés et professionnels confirmés choisis pour leur **expertise et leur pédagogie**
· **Des intervenants professionnels** : vignerons, oenologues, cavistes.

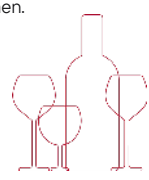
Les méthodes et outils pédagogiques

· 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 le style et la qualité du vin : climat, terroir, cépages,
- des facteurs humains qui influencent le style et la qualité du vin : viticulture, oenologie,
- des vignobles français et européens,
- des autres boissons : spiritueux, bières, thé, café, boissons sans alcool
- de l'art de la dégustation,
- de l'art du service des boissons,
- de la gestion d'une cave,
- de l'anglais professionnel

· Un séjour à Cilaos pour les vendanges
. Visites de distilleries, brasseries, plantations de thé et café
· Repas accord Mets et vins
· Participation aux salons du vin à La Réunion
· Une semaine de préparation intensive à l'examen.



Le Certificat de Spécialisation en Sommellerie EN ALTERNANCE

Rémunération de l'Apprenti et Coût du contrat

À savoir *L'Etat verse une prime de 5000 € aux entreprises qui signent un contrat d'apprentissage.*

Salaire Apprenti.e Cave



SMIC 12,31€ / h au 01/06/2026

% du SMIC en fonction de l'age		de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	de 26 à 29 ans
		43%	53%	100%
35 h	Brut	802.83 €	989.54 €	1,867.06 €
	Net	774.79 €	774.83 €	1,652.35 €
	Reste à charge Employeur après déduction de la Prime de 5,000 € sur le Brut Employeur	**396.17 €**	**582.87 €**	**1,460.39 €**
39 h	Brut	917.50 €	1,130.87 €	2,133.72 €
	Net	885.46 €	916.16 €	1,919.01 €
	Reste à charge Employeur après déduction de la Prime de 5,000 € sur le Brut Employeur	**510.83 €**	**724.21 €**	**1,727.06 €**

Salaire Apprenti.e Hôtel Restaurant



SMIC 12,31€ / h au 01/06/2026

% du SMIC en fonction de l'age		de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	de 26 à 29 ans
		43%	53%	100%
35 h	Brut	802.83 €	989.54 €	1,867.06 €
	Net	779.25 €	774.83 €	1,652.35 €
	Reste à charge Employeur après déduction de la Prime de 5,000 € sur le Brut Employeur	**396.17 €**	**582.87 €**	**1,460.39 €**
39 h	Brut	903.74 €	1,113.91 €	2,101.72 €
	Net	877.20 €	899.20 €	1,887.01 €
	Reste à charge Employeur après déduction de la Prime de 5,000 € sur le Brut Employeur	**497.07 €**	**707.25 €**	**1,695.06 €**

Ces salaires sont donnés à titre indicatifs et peuvent évoluer en fonction des entreprises.
Une simulation personnalisée peut être réalisée sur : https://www.alternance.emploi.gouv.fr/simulateur-alternant/etape-1

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 Saint-Gilles-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 17 août 2026**
- **Examen : juin 2027** - plus de cours après l'examen.

Programme de la Formation

Enseignements
cf : Référentiel

PÔLE 1 : 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 du stockage des vins, des autres boissons et des matériels.

PÔLE 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

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.

Conditions de validation du diplôme

Le mode d'évaluation est organisé sous forme d'un examen final de trois épreuves en **juin 2027** validé par l'Education Nationale et en Contrôle en Cours de Formation à l'École

- **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.



87%

de taux de réussite à l'examen (90 apprentis ont obtenu la certification sur 103 présentés entre 2019 et 2025).

8 %

des apprentis ont stoppé leur formation au cours de leur cursus entre 2019 et 2025 la plupart pour des raisons personnelles.

90%

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

89 %

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

Cyrille CAMILLI
06 92 61 02 63
contact@lapetiteecoleduvin.com
www.lapetiteecoleduvin.com