

### En résumé

Amoureux du vin, le sommelier sélectionne le cru idéal en parfaite harmonie avec le plat que les clients ont choisi. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

### Objectifs :

#### Organiser

- Participer aux achats.
- Participer à la conception des supports de vente.
- Participer à l'organisation des caves centrale et du jour.
- Participer à l'organisation des actions d'animation.

#### Contrôler

- Réceptionner et contrôler les livraisons.
- Contrôler les ventes journalières.
- Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel.

#### Réaliser

- Déguster les boissons et argumenter.
- Actualiser les supports de vente.
- Effectuer les différentes mises en place.
- Prendre les commandes des boissons et en assurer le service.

#### Communiquer/commercialiser

- Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère.
- Conseiller la clientèle.
- Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle.
- Animer un point de vente.

### Prérequis :

Diplôme de niveau 3 relevant du secteur de la restauration, ou BTH, BTS, Bac pro de la restauration, ou BP Restaurant, BP Barman, ou un BAC Général et justifier d'au moins 3 années d'expérience dans la restauration (sous réserve de validation des services académiques).

### Participants :

Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

**5 390 €**

---

 385 heures en 1 an

 Eligible au CPF

**Dates et villes**

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



## Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

## Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

## Le contenu

### Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Analyse sensorielle.

Législation relative aux boissons.

Œnologie, connaissance des boissons et des vignobles.

Gestion appliquée.

### Enseignement général

Anglais.

Communication et commercialisation.

## Méthodes, moyens et suivi

### Moyens et méthodes pédagogiques

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques.

### Nature du diplôme

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3 (anciennement V), en fin de 1ère année.

### Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider la Mention Complémentaire Sommelier par un examen national.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

### Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.



# Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France  
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - [cciformation@grenoble.cci.fr](mailto:cciformation@grenoble.cci.fr)  
[www.cciformation-grenoble.fr](http://www.cciformation-grenoble.fr)  
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

