



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

EN  
APPRENTISSAGE



Prérequis pour entrer en formation être titulaire d'une certification de niveau 4 (BAC général, technologique ou professionnel-Brevet professionnel) - Dérogation possible par le certificateur après étude du dossier.

Passionné par le vin et la gastronomie, le titulaire du certificat de spécialisation en Sommellerie (niveau 4) allie expertise, sens du service et curiosité.

Formé à conseiller, servir et valoriser les vins et autres boissons, il participe pleinement à l'expérience client et au rayonnement de l'établissement.

\*Certifié RNCP 37382

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## SOMMELLERIE



### LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Un réseau d'entreprises partenaires haut de gamme
- Intervention de professionnels et spécialistes de renom
- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche
- Un réseau important de partenaires dans les différents vignobles de France
- Frais de formation pris en charge par l'OPCO (pas de frais de scolarité)
- Immersion dans les vignobles pendant les périodes de vendanges

420h / an  
en centre de  
formation

1  
AN

Après un  
baccalauréat

## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Pratique professionnelle • Technologies professionnelles
- Tourisme • Anglais
- Informatique

## TARIFS

Formation en apprentissage : prise en charge des frais de scolarité par l'OPCO de l'entreprise

## ALTERNANCE

420 heures de formation sur 12 semaines

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance en contrat d'apprentissage.
- Prérequis : Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4.
- Admission sur entretien de motivation et projet professionnel. Entrée en formation en septembre

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Épreuves ponctuelles, écrites et orales Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours en présentiel
- Cours en classe entière
- Mise en application des cours théoriques sous forme d'ateliers expérimentaux et de travaux pratiques

## CONTENUS DE LA FORMATION

### BLOCS DE COMPÉTENCES

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

- Réaliser une analyse organoleptique
- Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- Proposer des accords avec les mets
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Quantifier les besoins
- Commander auprès des fournisseurs
- Réceptionner et contrôler la livraison
- Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
- Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- Réaliser un état des stocks / un inventaire

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

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

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Sommelier | Caviste



## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

DU RÉSEAU  
RENASUP PAYS  
DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES  
HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Écoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

[lyceesainteanne.fr](http://lyceesainteanne.fr)

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES MÉTIERS

