

Certificat de Spécialisation Sommellerie

Mis à jour le 19 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau Baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins de niveau 4
Qualités requises : sens du relationnel, compétences en communication écrite et orale, s'intéresser au secteur de la restauration et en particulier du vin et des boissons

Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

400 heures

Durée en entreprise

12 semaines

Validation

Diplôme de l'Education Nationale
Certificat de spécialisation
Sommellerie niveau 4
Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

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

Objectifs professionnels

Le titulaire du C.S. Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.
Sous le contrôle et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets.

Contenu

? Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats
? Organiser et mettre en oeuvre l'activité commerciale

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référént, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction :
99 %

Réussite aux examens :
88 %

Insertion professionnelle :
72 %

Indicateurs de performance de notre organisme (toutes formations continues confondues)

Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)
Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :
Admission après entretien et positionnement
Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au

Certificat de Spécialisation Sommellerie

Entrée-sortie permanente

Non

tarif en vigueur

Le délai d'accès à la formation est fixé à 2 mois minimum jusqu'au démarrage de l'action (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : Employé de restaurant, Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons, commis sommelier, sommelier, serveur en restauration

En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :

- Brevet professionnel Sommellerie
- Brevet Professionnel Barman
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037