

# Certificat de spécialisation Sommellerie

Mis à jour le 20 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus  
Etre titulaire d'un BP Art du Service, Bac Pro commercialisation et service en restaurant, Bac Techno Sciences et technologies de l'hôtellerie restauration, BTS MHR

## Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

400 heures

## Validation

Certificat de Spécialisation ; Niveau 4

## Modalités d'évaluation

CS Sommellerie sous forme d'examen terminal

## Entrée-sortie permanente

Non

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

## Objectifs professionnels

Le sommelier assure le service des vins selon les techniques appropriées et conseille la clientèle pour lui proposer des accords mets-vins judicieux. Il est également susceptible de gérer la cave, les stocks et d'élaborer une carte des vins. Le sommelier peut aussi se spécialiser et évoluer vers des fonctions de Maître d'Hôtel ou devenir patron de son propre établissement avec de bonnes connaissances dans le domaine des vins et autres boissons. Enfin, il pourra devenir conseiller en vins et spiritueux en magasin spécialisé et renseigner la clientèle.

## Contenu

Oenologie et analyse sensorielle  
Technologie professionnelle, service des boissons  
Connaissance des vignobles, des vins et des produits de Bar  
Communication, relation humaines et vente  
Gestion, législation  
Langue vivante étrangère

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné –  
Professionnels de la restauration

## Les plus

Taux de satisfaction  
93%

Réussite aux examens  
100%

**Insertion professionnelle**  
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 1 an

# Certificat de spécialisation Sommellerie

## Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

*Le délai d'accès à la formation est fixé de juin à décembre (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).*

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

Les titulaires de ce diplôme peuvent accéder aux fonctions d'employé de restaurant comme sommelier ou sommelière mais aussi aux fonctions d'employé dans des établissements spécialisés dans la commercialisation des vins et autres boissons.

## 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