



Certificat de Spécialisation Sommellerie

Lycée Fred SCAMARONI - Bastia

Le CSS est destiné

A tous les étudiants issus de formations hôtelières du BAC au BTS et
à tous les titulaires d'un baccalauréat sans distinction.



La certification

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Sommellerie, est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et des autres boissons. Grâce à ses connaissances spécifiques, il promeut et assure le service des vins et des autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets. Il contribue à valoriser l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement

La Durée

- 1 année
- Volume horaire : 400 heures
- 32 semaines annuelles
- 20 heures de cours hebdomadaires
- 12 semaines en entreprise :
 - ↳ 3 semaines dans un domaine viticole
 - ↳ 3 semaines chez un caviste
 - ↳ 6 semaines dans un restaurant gastronomique



Le diplôme

- Nature du diplôme :
- Niveau 4
- Code RNCP : RNCP37382
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date d'enregistrement de la certification : 27-02-2023
- Modalités d'évaluation : Forme ponctuelle ou en cours de formation.

L'enseignement

- Technologies professionnelles et œnologie
- Crus des vins
- Visites des vignobles
- Connaissance des produits du bar
- Analyses sensorielles
- Communication/relations humaines/vente
- Travaux pratiques de sommellerie
- Gestion
- Anglais
- Sciences appliquées

Activités visées

Appréciation des vins et autres boissons et
organisation des achats

- ↳ Analyse sensorielle
- ↳ Approvisionnement et stockage
- Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale
- ↳ Préparation du service
- ↳ Commercialisation et service des vins et autres boissons
- ↳ Création et mise à jour de la carte des vins et autres boissons

Compétences attestées

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 des vins et autres boissons et des matériels stockés

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 français et en anglais
- ↳ Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- ↳ Concevoir une carte des vins et autres boissons

La candidature en Certificat de spécialisation Sommellerie se fait exclusivement sur la
PLATEFORME PARCOURSUP.

Secteur d'activité et type d'emploi

Secteurs d'activités

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.

Type d'emplois accessibles

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » peut accéder aux fonctions de :

- Employé(e) de restaurant spécialisé(e) dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- Commis sommelier ou commis sommelière ;
- Sommelier ou sommelière.

Code(s) ROME :

G1804 - Sommellerie

G1803 - Service en restauration

Voie d'accès

L'accès en formation à la spécialité « sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.



Centre de formation
Lycée Fred SCAMARONI
Avenue de la 4^{ème} DMM
20600 MONTESORO BASTIA
Tél : 04 95 54 50 54

