

# CERTIFCAT DE SPÉCIALISATION

## • SOMMELLERIE

### CS - Niveau 4 - Professionnel qualifié

RNCP37382

Date d'enregistrement : 11/02/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

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

Version Janvier 2026

### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du certificat de spécialisation de niveau 4 « Sommellerie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.

Sous le contrôle de sa hiérarchie 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.

Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.



### Formation :

#### Bloc de compétence 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

Apprécier les vins et les autres boissons

- C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
- C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- C1.3 Proposer des accords avec les mets

Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels

- C2.1 Quantifier les besoins
- C2.2 Commander auprès des fournisseurs
- C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison
- C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

- C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire

#### Bloc de compétence 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Réaliser les mises en place

- C3.1 Choisir les matériels et mobiliers
- C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement
- C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers
- C3.4 Choisir les vins et autres boissons

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

- C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :
- C4.2 Présenter les supports de vente
- C4.3 Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
- C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle
- C4.5 Conseiller, argumenter, et gérer les objections
- C4.6 Favoriser la vente additionnelle
- C4.7 Enregistrer la commande

• Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :

- C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
- C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons :
- C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons
- C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boisson

### Perspectives métiers :

Sommelier - Commis Sommelier - Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons

### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation, Examens : Passage de l'examen en ponctuel et CCF à l'issue de la formation  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique :

Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise

Poursuites d'étude : BP Sommelier

Prérequis : CAP ou Bac Pro du domaine de l'Hôtellerie - Restauration (CAP CSHCR, CAP Cuisine, Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine)

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

#### Durée :

420h par an (1 an)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

#### Tarifs :

À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

#### Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

#### Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

#### Contact CMA Formation Tarbes :

Natalie Cazalas - apprentissage

n.cazalas@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

## Les + de la formation à CMA Formation :

- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de CMA Formation Tarbes
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts du service

CS Sommellerie

CS Employé Barman

CAP HCR



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)

