

CS* SOMMELLERIE



RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)

CS

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP37382

Échéance : 31/08/2029 Rentrée : À définir

Objectifs

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommelierie » 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.

 **Apprentissage**

 **1 an**

 **Nous consulter (Prise en charge possible par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**

 **Ajaccio**



INTÉGRATION

- Titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel
- ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4



PROFIL

- Passion pour l'univers du vin et curiosité
- Mémoire sensorielle développée (goût et odorat)
- Sens du service et du conseil client
- Excellente présentation et élocution



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica
- Management Hôtellerie-Restauration
- BTS Hôtellerie Restauration (avec mise à niveau préalable)



DÉBOUCHÉS

- Employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier ou commis sommelière
- Sommelier ou sommelière