



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

SOMMELLERIE MC4

FORMATION EN NEUF MOIS



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE MC4

Cette formation fera de vous un professionnel de la restauration ou de la commercialisation des vins et autres boissons. Grâce à vos connaissances et votre sens du service, vous serez capable de promouvoir les vins et autres boissons, et d'effectuer leur service dans les conditions adéquates

LA FORMATION



Les prérequis

Il est impératif d'être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme de niveau 4.



Les objectifs

- Maîtriser la connaissance des vins, alcools et spiritueux
- Maîtriser les gestes professionnels, les bases de la dégustation et les conseils sur les accords
- Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement
- Assurer la mise en valeur de produits
- Maîtriser le service, l'acte de vente et la commercialisation des vins et alcools
- Assurer la gestion des stocks et des produits



Au programme

- **Bloc 1** : Apprécier des vins et autres boissons et organisation des achats
- **Bloc 2** : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Dégustation de plus de 100 vins différents, français et étrangers
- Dégustation de plusieurs dizaines de références de bières, cidres et spiritueux
- Apprendre auprès d'experts passionnés
- Découverte filière : visites et échanges avec des professionnels

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
trois jours toutes les 2
semaines au CFA



Un diplôme de niveau 4
reconnu par l'Éducation
nationale



Formation en 9 mois
soit 480 h de formation



Une expertise métier
grâce à notre réseau et
aux formateurs



Un voyage d'études
de trois jours pris en charge par le centre de formation

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études

Certificat de Spécialisation
Parcours Sommellerie

BP
Sommelier

BTS
œnotourisme



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier / sommelière
- Sommelier / sommelière
- Vendeur-conseil caviste

NOUS CONTACTER



Paris : 01 55 26 39 70
Toulouse : 05 61 00 21 23



contact@cifca.fr



POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



Une école de référence

Créée et administrée par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le CIFCA est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse



Marx Dormoy



Rosa Parks



La Vache



Le grand Marché



Pont de la Vache



processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage