

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

- Vous êtes titulaire d'un Bac (ou tout autre diplôme de niveau 4)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CS Sommellerie est un professionnel capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et boissons. Il acquiert des connaissances sur la viticulture française, l'encépagement, les vinifications et les labels (bio, biodynamie). Il maîtrise l'analyse organoleptique, la dégustation, les accords moléculaires mets-vins, les règles de service, la lecture d'étiquettes et la gestion des stocks. Il conseille la clientèle, met en valeur une carte des vins et assure un service de qualité en restaurant, hôtel, cave à manger ou chez un caviste.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le CS Sommellerie est un certificat de spécialisation de l'Éducation nationale, niveau Bac+1, accessible après un bac général, technologique ou professionnel. D'une durée de 1 an en alternance, il forme aux métiers de la restauration et de la commercialisation des vins et boissons, avec 420 à 530 heures de cours et TP.

MÉTIERIS VISÉS

- Commis sommelier
- Sommelier en restaurant
- Sommelier en hôtel
- Caviste / Conseiller en vente de vins

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le sommelier est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons. Il promeut et effectue le service des vins, conseille la clientèle sur les accords mets-boissons, gère la carte des vins, assure le service en cave à manger ou bar à vin, et participe éventuellement au service des mets sous contrôle de sa hiérarchie.

POURSUITE D'ÉTUDE

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

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

Niveau de diplôme : 4 (CS)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	—
NSF	334

ROME	G1804 - G1803
FORMACODE	42739
RNCP	37382

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (CS)

Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023

Date d'échéance de la certification : 31/208/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible

- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Georges Baptiste	LPO	Canteleu	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.