



## Modalités d'accès

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat, brevet professionnel ou équivalent).



## Délai d'accès

Selon le calendrier scolaire national.



## Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu).
- La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



## Durée

- Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- 400 heures de formation réparties sur une année.
- Alternance 1 semaine sur 2
- 4 jours par semaine.
- Démarrage de la formation : septembre - octobre.



## Tarifs

- **Apprentissage** : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- **Alternance hors apprentissage** : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



## Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



*L'excellence par l'expérience*

## ► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Apprécier les vins et autres boissons.
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons, et matériels.
- Assurer le suivi des vins et autres boissons stockés.
- Réaliser les mises en place.
- Prendre en charge les clients en langue française et anglaise.
- Vendre les vins et autres boissons en langue française et anglaise.
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons.
- Concevoir une carte des vins et autres boissons.

## ► Contenus

- Technologie professionnelle
- Oenologie
- Analyse sensorielle vins et boissons
- Législation et gestion appliquée
- Anglais

## ► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

## ► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



## Certification

Certificat de spécialisation Sommelierie  
RNCP 37382 - NSF 334 - FORMACODE 42739  
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse  
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2028

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## Sommellerie

### ► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

| Âge         | Contrat d'apprentissage |
|-------------|-------------------------|
| 18 à 20 ans | 45 %                    |
| 21 à 25 ans | 55 %                    |
| 26 ans et + | 100 %                   |

### ► Débouchés

Le Certificat de Spécialisation Sommellerie prépare aux métiers de : employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ; commis sommelier, sommelier.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

### ► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : brevet professionnel, certificat de spécialisation ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

### ► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

### ► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

### ► La formation en chiffres

2025

- 8 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2025

2024

- 8 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2024

► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

