CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
Sommellerie





L'excellence par l'expérience

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.
- 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.

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 Sommellerie
RNCP 37382 - NSF 334 - FORMACODE 42739
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2028
Validation par blocs de compétences : non autorisé

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
Sommellerie

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMIC ou 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

2026
- 11 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2026

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



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : recrutement@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO

G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons

Mis à jour : 10/2026