

CS Sommellerie – F/H

Mis à jour le 23 janvier 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être soit titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau 3 (CAP, BEP) relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, soit aux candidats justifiant de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession considérée

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Personnes en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme

Rythme

Temps plein

Durée en centre

500 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- MC Sommellerie
Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 4
- [RNCP37382](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de Formation

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire de la **Mention Complémentaire Sommellerie** vend et sert des vins et alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons
- Embouteiller, boucher et étiqueter des bouteilles
- Ranger les bouteilles et surveiller les vins
- Préparer le service en mettant en place la cave du jour
- Participer à la promotion des ventes et au service
- Conseiller les clients avant de prendre les commandes

Le titulaire de la MC Sommellerie évolue dans un restaurant, un hôtel, un magasin spécialisé ou la grande distribution.

Contenu

Enseignement

Bloc de compétences n°1 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

Apprécier les vins et les autres boissons :

- Réaliser une analyse organoleptique
- Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- Proposer des accords avec les mets

Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :

- Quantifier les besoins
- Commander auprès des fournisseurs
- Réceptionner et contrôler la livraison
- Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés :

- Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- Réaliser un état des stocks / un inventaire

Bloc de compétences n°2 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

Réaliser les mises en place :

CS Sommellerie – F/H

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37382
- Formacode : 42739
- Code ROME : G1603

- Choisir les matériels et mobiliers
- Assurer les opérations d'entretien et de rangement
- Mettre en place les matériels et mobiliers
- Choisir les vins et autres boissons

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise :

- Accueillir et prendre congé du client

Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :

- Présenter les supports de vente
- Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
- Recueillir les besoins de la clientèle
- Conseiller, argumenter, et gérer les objections
- Favoriser la vente additionnelle
- Enregistrer la commande

Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :

- Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
- Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons

Concevoir une carte des vins et autres boissons :

- Rédiger la carte des vins et autres boissons
- Actualiser la carte des vins et autres boissons

Stages en entreprises

1er stage : 4 semaines chez un viticulteur

2ème stage : 4 semaines dans une boutique employant un sommelier professionnel

3ème stage : 4 semaines dans un restaurant employant un sommelier professionnel ou dans un bar à vin ou un magasin spécialisé en vins et spiritueux.

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Professeurs expérimentés du lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A.Dumas, formateurs du GRETA

Les plus

CS Sommellerie – F/H

Taux de réussite : **100%**

Taux de satisfaction : **88%**

Taux d'insertion : **Non communiqué**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Sommelier
- Sommelier-caviste

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867