Certificat de Spécialisation Sommellerie (CS) – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Etre titulaire d'un BAC Général, Technologique ou Professionnel
- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions)
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **Certificat de spécialisation Sommellerie**
  Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Education nationalee
  RNCP37382

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Modalités de suivi

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Certificat de spécialisation Sommellerie** (ex mention complémentaire) 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 de 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 du Certificat de spécialisation Sommellerie **évolue dans un restaurant, un hôtel, un magasin spécialisé ou la grande distribution.**

Contenu

- **Enseignements**
  Travaux pratiques
  Analyse sensorielle
  Œnologie
  Gestion
  Législation des boissons
  Langue Vivante (LV) (anglais et allemand)
  Connaissance des vignobles
  Géographie

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 71.5%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Certificat de Spécialisation Sommellerie (CS) – F/H

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37382
- Code diplôme : 46133414
- Formacode : 42739
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1603

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Sommelier
- Sommelier-caviste

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 5

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 : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044