



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863

Durée

562h

Dates

1^{er} octobre 2024 au
30 Janvier 2025

Lieu

Suze-la-Rousse

Tarif

6240 € HT
7488 € TTC

Contenu de la formation

Créée par l'Université du Vin en 1980 pour assurer aux personnels de la restauration les compétences spécifiques au service des vins de qualité, cette formation a depuis évolué vers des compétences adaptées aux fonctions de conseil, de vente, d'animation, de gestion, pour répondre aux évolutions du marché et des besoins des consommateurs. Cette formation s'est imposée comme une référence au sein de la filière Vin.

Public concerné

Salariés de la filière vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion souhaitant travailler comme conseiller en vins dans les secteurs de la restauration, du commerce, de la distribution ou de la promotion.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de Niveau 4 (par exemple : Baccalauréat toutes séries confondues),
- Être titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration et justifier d'une première expérience dans ce secteur,
- Soit justifier d'une expérience professionnelle conséquente dans le secteur de la restauration ou du négoce de vins.

Pour les étudiants étrangers, il est indispensable de comprendre, parler et maîtriser le français au moment de l'inscription en raison des efforts de compréhension demandés (niveau B2).

Objectifs

Savoir sélectionner et gérer une gamme de vins et autres boissons, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix de vins ou de boissons, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion.

Compétences apportées

- Constitution d'une gamme et achat de vins, spiritueux et autres boissons
- Vente et valorisation des vins et autres boissons
- Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin



Programme du Certificat

Toujours soucieuse d'adapter ses programmes à la réalité des besoins du marché et aux innovations pédagogiques, l'Université du Vin propose :

- Une formation en blended learning : formation hybride mixant présentiel et distanciel
- Un accès illimité pendant la formation à de multiples ressources pédagogiques numériques
- Plus de 2/3 des cours en présentiel accompagnés de TP de dégustations de vins et autres boissons

1. Constitution d'une gamme, en s'appuyant sur la dégustation comme outil de travail et en mobilisant ses connaissances approfondies des produits

- Acquisition d'une méthode et d'un vocabulaire de dégustation pour évaluer qualitativement un vin, construction d'un commentaire de dégustation
- Compréhension de l'influence des facteurs naturels et des méthodes d'élaboration sur les caractères organoleptiques des vins
- Méthodologie d'approche des particularités régionales et dégustations approfondies des vins des régions viticoles françaises
- Sensibilisation aux vins du monde (Europe et Nouveau Monde) et dégustations appliquées
- Méthodologie d'approche des particularités et dégustations des spiritueux (français, étrangers) et des bières

2. Vente et valorisation des vins et autres boissons

- Parler d'un vin dans différentes circonstances, avec un discours riche et adapté à son auditoire
- Allier les mets et les vins et autres boissons
- Adopter les « gestes justes » du service des vins

3. Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin

- Compréhension du fonctionnement de la filière vitivinicole, des acteurs et des circuits d'approvisionnement
- Intégration des dynamiques du marché dans son activité
- Digitalisation des métiers (vente en ligne, communication)
- Compréhension de la réglementation et législation vitivinicole
- Eléments de gestion pour la vente des vins & boissons spiritueuses (conditions d'achat, constitution d'un tarif, calculs de marge, gestion des stocks, ratios clés d'une unité commerciale)
- Pour les porteurs de projet « création d'un centre de profit (cave, bar à vins, ...) »

4. Stage d'application pratique en milieu professionnel



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863

Informations complémentaires

Conditions d'admission

Le dépôt de candidature est à effectuer en retournant la demande de pré-inscription (ci-après) dûment complétée et signée pour le 16 juillet 2024 (dernier délai) avec toutes les pièces demandées.

Le dossier de candidature doit être envoyé complet par mail en un seul envoi à l'adresse mail suivante : formation@universite-du-vin.com

(Si taille des fichiers + de 10 Mo, envoi uniquement via « wetransfer »)

Vous recevrez un accusé-réception par mail pour confirmer l'enregistrement de votre dossier de candidature. Seuls les dossiers reçus complets avec l'intégralité des pièces demandées seront enregistrés et présentés à la commission de sélection.

La sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec ce dossier de pré-inscription, c'est-à-dire curriculum vitae, copie de diplôme, lettre de motivation, activité professionnelle actuelle, promesse d'embauche, présentation du projet professionnel, du projet de reconversion, tout élément expliquant votre motivation à suivre cette formation...

Vous pourrez éventuellement être sollicité pour un entretien téléphonique.

La sélection des candidatures se fera au fur et à mesure de leur réception (sous réserve de dossiers complets). Vous recevrez un mail notifiant l'état de votre candidature (à savoir : Admis – Liste d'attente – Refusé).

La formation Sommelier-Conseil, Caviste est également accessible dans le cadre de la **VAE**. Les demandes sont à effectuer auprès du service Formation de l'Université du Vin.

Moyens d'encadrement

Intervenants attachés à l'Université du Vin : œnologues, sommeliers, cavistes, consultants marketing... apportent leurs savoirs pluridisciplinaires et partagent leur large expérience.

Partenariat professionnel : comités interprofessionnels, syndicats viticoles, caves particulières, caves coopératives...

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques, vidéos, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, visites et sorties de terrain, plateforme d'enseignement à distance e-learning, ...

Modalités d'évaluation

Présentation d'un projet professionnel, mises en situation professionnelle reconstituées, études de cas, tests techniques etc. La validation est obtenue à partir d'une moyenne de **12/20**.

Attestation de suivi de la formation

Remise d'une attestation de formation

Si validation des évaluations, remise du titre de **Sommelier, Conseil-Caviste®**



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863

Coût et financement de la formation

Coût : 7488 € TTC

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

Salariés :

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur
- CPF (Compte Personnel de Formation) : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/>
- CPF de Transition Professionnelle (ex-CIF) : prendre contact avec TPro (Transitions Pro) de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge. Attention : une partie du dossier est à remplir par le centre de formation, bien penser à vérifier au préalable avec Transitions Pro les dates de commission pour l'étude de votre demande

Demands d'emploi :

- Compte Personnel de Formation : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> (si droits CPF insuffisants pour couvrir les frais de formation, possibilité de faire une demande d'abondement à France Travail via l'application « moncompteformation »)
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI
- AIF : France Travail peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de France Travail KAIROS – nous contacter)
- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demandeurs d'emploi de leur région

Financement personnel : ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire

Demande de devis ou prise en charge

Afin d'obtenir un devis ou pour faire compléter un dossier de demande de prise en charge des frais de formation, vous devez impérativement déposer au préalable ce dossier de candidature complet.

Contactez-nous pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs.

Avertissement : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection)



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863

Pour toute question
contactez-nous :

formation@universite-du-vin.com

ou

04 75 97 21 35

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 1^{er} octobre 2024 au 30 Janvier 2025

Durée de la formation

562 heures de formation réparties sur 4 mois consécutifs, représentant 462 heures de formation en centre et/ou en distanciel et une période de stage pratique en entreprise de 3 semaines, soit 100 heures.

Horaires

De 9H à 12H30 et de 13H45 à 17H15

Effectif par session : minimum 8, maximum 36

Où

Université du Vin à Suze-la-Rousse (26790)

Accessibilité

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Céline THOMAS au 04 75 97 21 30 ou celine.thomas@universite-du-vin.com



CALENDRIER - Session Octobre 2024 – Janvier 2025

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du mardi 1 ^{er} octobre au vendredi 4 octobre 2024	4 jours		
Du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024		5 jours	
Du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024		5 jours	
Du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024	4 jours	1 jour*	
Du lundi 28 octobre au jeudi 31 octobre 2024	4 jours		

Total mois de Octobre 2024

12 jours – 84 heures

11 jours – 77 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
<i>1^{er} Novembre 2024 – férié</i>			
Du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024	5 jours		
<i>Lundi 11 Novembre 2024 - férié</i> Du mardi 12 novembre au vendredi 15 novembre 2024	3 jours	1 jour*	
Du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024	5 jours		
Du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2024	5 jours		

Total mois de Novembre 2024

18 jours – 126 heures

1 jour – 7 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024	4 jours	1 jour	
Du lundi 9 décembre au vendredi 29 décembre 2024			100 heures
<i>Du lundi 30 décembre au mardi 31 décembre - vaqué</i>			

Total mois de décembre 2024

4 jours – 28 heures

1 jour – 7 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
<i>Du mercredi 1^{er} janvier au vendredi 3 janvier 2025</i> <i>Vaqué</i>			
Du mercredi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025	3 jours	2 jours	
Du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025	3 jours	2 jours	
Du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025	5 jours		
Du lundi 27 janvier au jeudi 30 janvier 2025	4 jours		

Total mois de janvier 2025

15 jours – 105 heures

4 jours – 28 heures

100 heures

Total : 562 heures**49 jours
343 heures****17 jours
119 heures****15 jours
100 heures en entreprise**

* journée de distanciel : jeudi et/ou vendredi



UNIVERSITÉ DU VIN

DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION – Session Oct 2024 – Janv 2025

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS Madame Monsieur Non précisé

NOM DE NAISSANCE :

NOM D'USAGE :

Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Ville :

Tél fixe : Portable :

E-mail :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Je suis :

Amateur de vin et j'ai un projet de reconversion professionnelle dans la filière :

Amateur de vin et Je n'ai pas de projet professionnel concret – profession :

Une professionnel(le) travaillant déjà dans la filière vin :

Autre, je veux préciser :

Je souhaite être recontacté(e) par le référent handicap de l'Université du Vin – ou son représentant – pour échanger sur ma situation, sur les modalités de suivi de la formation et/ou sur les modalités d'examen.

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié - Poste occupé :

en CDI en CDD – date de fin du contrat :

Nom et adresse de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Demandeur d'emploi :

Inscrit à Pôle Emploi – N° identifiant (+ copie attestation inscription) :

Bénéficiaire Allocation Aide au Retour à l'Emploi : oui non

Autre : précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III – MODE DE FINANCEMENT PRÉVU

Personnel

Employeur : veuillez préciser le nom et les coordonnées de la société qui signera la convention de formation

Pôle Emploi : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi.

CPF : l'utilisation de vos droits CPF se fera directement via la plateforme

<https://www.moncompteformation.gouv.fr/> et seulement après la sélection des candidatures

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :

Important : Le stagiaire devra s'assurer qu'il obtiendra la réponse de financement (accord et montant) au minimum un mois avant le début de la formation. Au-delà de ce délai, l'Université du Vin se réserve le droit d'annuler la candidature, ceci pour des raisons d'organisation et de logistique.



UNIVERSITÉ DU VIN

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

Je soussigné(e) déclare (cocher les cases) :

- Avoir pris connaissance du coût de la formation : 7488 € TTC
- Demander ma pré-inscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance.
- Engager dès maintenant toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation.

V – SÉLECTION DES CANDIDATS - INSCRIPTION DÉFINITIVE

La sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec le dossier de pré-inscription, c'est-à-dire CV, copie de diplôme, lettre de motivation, et selon votre situation : présentation du projet professionnel, du projet de reconversion, éventuellement promesse d'embauche, bilan de compétences, étude de marché etc.

L'envoi du dossier de candidature sera fait par mail en un seul envoi (si fichier volumineux WeTransfer uniquement). Vous recevrez un accusé de réception dès l'enregistrement de votre dépôt de candidature. Les résultats des sélections seront envoyés par courrier électronique.

J'ai bien noté que l'Université du vin confirmera officiellement l'état de chaque candidature. Je ne peux en aucun cas considérer ma demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

J'ai bien noté que si je suis sélectionné, un règlement intérieur et un règlement d'examen me seront remis en début de formation et qu'après en avoir pris connaissance, je les signerai pour accord des conditions stipulées.

Note : Il est vivement recommandé de ne pas verser d'acompte pour une location de logement avant d'avoir reçu un courrier officiel de l'Université du Vin mentionnant votre inscription définitive sur la session de formation.

VI – RECHERCHE D'UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

Je m'engage à rechercher une ou plusieurs entreprises d'accueil (dans les secteurs à choisir en fonction de mon projet professionnel : tourisme, domaine viti-vinicole, etc.) en vue d'y effectuer la période de stage pratique d'observation prévue dans le programme.

Cette période de stage n'est pas soumise à rémunération, ni déclaration sociale pour l'entreprise d'accueil. Elle sera officialisée par la signature d'une convention de stage tripartite rédigée par l'Université du vin.

Pièces indispensables pour l'étude de votre dossier :

- Une lettre de motivation présentant votre projet professionnel à l'issue de la formation,
- Un curriculum vitæ
- Copie diplôme (du niveau minimum requis)
- 1 photo d'identité (fichier jpg ou png)

Selon les cas :

- Attestation France Travail pour statut demandeur d'emploi
- Pour les stagiaires non francophones : mentionner dans la lettre de motivation votre niveau de français (lu –écrit-parlé)
- Pour les stagiaires étrangers et selon le pays d'origine : demande de titre de séjour à effectuer dans votre pays d'origine, vérifier les délais d'obtention.

Merci d'enregistrer toutes les pièces selon ce modèle : « CV-votre nom », « photo-votre nom », etc...

Fait à.....le.....

Signature obligatoire :

(Précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)