

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
16/07/2024

**NOUVEAU : LE TITRE « SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE® »  
ACCESSIBLE EN APPRENTISSAGE EN BOURGOGNE**

**L'Université du Vin de Suze-la-Rousse et l'École des Métiers-Dijon Métropole mettent leur expertise au service d'un partenariat ambitieux proposant un parcours de Sommelier-Conseil, Caviste® en apprentissage en alternance.**

Devenir Sommelier-Conseil, Caviste® dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou en reprise d'études c'est désormais possible en Bourgogne, grâce au partenariat que viennent de signer l'Université du Vin de Suze-la-Rousse (Drôme) et l'École des Métiers-Dijon Métropole.

Un partenariat unique entre deux acteurs majeurs de la formation : d'un côté l'Université du Vin, qui apporte son expertise en matière de formation aux métiers du vin, et de l'autre et l'École des Métiers-Dijon Métropole, qui répond ainsi aux entreprises du territoire Bourgogne-Franche-Comté cherchant des collaborateurs compétents dans les métiers en tension de la restauration, du commerce et de l'œnotourisme.

2024 marque donc un tournant dans le développement de cette formation Sommelier-Conseil, Caviste®, diplôme historique créé par l'Université du Vin il y a 44 ans.

L'Université du Vin a en effet formé depuis 1981 plus de **1800 diplômés** Sommeliers-Conseils, Cavistes®, principalement à Suze-la-Rousse, et plus récemment en Avignon.

Ce parcours emblématique de l'Université de Vin accueille des professionnels de la restauration ou du commerce en quête de spécialisation, mais aussi des publics en reconversion attirés par le monde du vin. Les diplômés constituent aujourd'hui un réseau d'anciens élèves qui occupent des postes de sommelier ou caviste dans toutes les régions - voire à l'étranger-, et qui partagent un même niveau d'exigence dans leur rôle d'ambassadeur des vins et des boissons.



En plus de 40 ans, cette certification s'est imposée comme une référence au sein de la filière vitivinicole et le titre professionnel obtenu est un sésame pour une insertion professionnelle rapide et pérenne : 95% d'insertion 6 mois après la formation, 98% après 2 ans.

Ces données s'expliquent par une adaptation permanente à l'évolution des métiers et des usages : enrichie de nouvelles compétences et de nouvelles modalités pédagogiques, la formation répond de façon optimale aux besoins du monde du travail.



**L'École de Métiers-Dijon Métropole**, ancrée sur son territoire depuis bientôt 50 ans, est spécialisée dans la formation en alternance aux métiers de l'artisanat, du commerce et des services pour développer « les talents de notre quotidien ».

Cette certification formation Sommelier-conseil, caviste®, certifiée par l'Université du Vin, vient compléter une offre déjà très large de formations sur les métiers de bouche proposées à l'École des Métiers (Service, cuisine, boulangerie, pâtisserie, Chocolatier, hôtellerie-restauration, employé traiteur) et permet une poursuite d'études attractive aux élèves de cette filière. Pour accueillir cette nouvelle formation, l'École des Métiers s'est dotée d'équipements professionnels dédiés (nouvelle salle de dégustation, cave thermorégulée).

### Fiche pratique Formation Sommelier-Conseil, Caviste® - Dijon Métropole

Titre inscrit au RNCP – Code NSF 334t / 221w – Niveau 4 – Fiche 35863- Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

#### Informations pratiques :

- Du 14 octobre 2024 au 2 juillet 2025- format alternance 2 jours par semaine en centre /3 jours en entreprise
- Lieu : École des Métiers - Dijon Métropole- 1 Chemin de la Noue, 21600 Longvic
- Effectif maximum= 14 élèves

#### Compétences délivrées :

- 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

#### Publics cibles (recrutement sur dossier) :

- Candidats en poursuite ou en reprise d'étude (<30 ans)
- Demandeurs d'emplois (<30ans)

### En savoir plus sur les deux partenaires :

**L'Université du Vin**, structure de formation professionnelle associative, basée à Suze-la-Rousse (Drôme) propose depuis 46 ans des programmes permettant d'acquérir les compétences nécessaires à tous les métiers de la filière vitivinicole, de la vigne au verre. Son ancrage au cœur du vignoble rhodanien lui permet d'être en permanence au fait des évolutions d'une filière en profonde mutation, de ses enjeux et de ses besoins en compétences.

<https://universite-du-vin.com/>



Pour tout information sur la formation Sommelier-Conseil, Caviste et l'Université du Vin en général  
Lisa Vanon - Responsable du Développement  
Téléphone : 07 72 51 96 39

[lisa.vanon@universite-du-vin.com](mailto:lisa.vanon@universite-du-vin.com)

**L'École des Métiers-Dijon Métropole**, CFA créé en 1976, propose une offre de formations en alternance dans les métiers qui recrutent : alimentation, hôtellerie-restauration, coiffure, automobile, mobilité douce, optique, commerce-vente, fleuristerie, comptabilité et gestion. L'École des métiers défend les valeurs d'excellence, de transmission et de passion au cœur de la Bourgogne viticole.



Contact privilégié pour toute information sur la session d'octobre à Dijon (modalités d'inscription, financements) :

Nathalie SAGE

Adjointe de direction en charge du développement

Téléphone : 03 80 68 80 35 / 06 07 64 81 02

[nathaliesage@ecoledesmetiers.fr](mailto:nathaliesage@ecoledesmetiers.fr)