

Durée 75 jours (520h)	Dates 18 novembre 2024 au 21 mars 2025	Lieu Avignon	Tarif 8400 € HT
---------------------------------	---	------------------------	---------------------------

**NB : Dossier de candidature complet à envoyer
par mail et en un seul envoi impérativement pour le 18 octobre 2024
(dernier délai)**

Réunions d'information en visioconférence de 10h à 11h :
28/08/2024* - 17/09/2024* - 11/10/2024* (*dates à confirmer)



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

Demands d'emploi de la région PACA 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

Bloc 1 : Constitution d'une gamme et achat de vins, spiritueux et autres boissons

Bloc 2 : Vente et valorisation des vins et autres boissons

Bloc 3 : Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin

La certification peut être validée dans sa totalité ou par bloc.

Débouchés : Sommelier en restaurant ou bar à vins, sommelier-conseil indépendant, caviste salarié (dans un commerce de détail ou un caveau, en GMS ou en ligne), caviste indépendant ou franchisé

Programme

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

- Un accès illimité pendant la formation à de multiples ressources pédagogiques numériques
- De nombreux cours accompagnés de TP de dégustation de vins et autres produits de terroir
- La pratique de l'anglais de l'accueil, du tourisme et de la dégustation du vin

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® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

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 **18 octobre 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 : angelique.marseille@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.

Nous tenons à rappeler que la sélection des candidatures se déroulera début-janvier 2024 par une commission rassemblant plusieurs intervenants (l'Université du Vin, Pôle emploi, la CMT Région PACA et PLIE), et qu'avant cette date, vous ne pouvez en aucun cas considérer votre demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

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.

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.

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

Coût et financement de la formation

Coût : 8400 € HT

Possibilités de financement

Pour les demandeurs d'emploi : Financement intégral par la Région PACA- FSE pour les personnes éligibles, veuillez contacter votre conseiller Pôle Emploi, mission locale ou PLIE.

**Pour toute question
contactez-nous :**

angelique.marseille@universite-du-vin.com

ou

04 75 97 21 44

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 18 novembre 2024 au 21 mars 2025

Durée de la formation

520 heures de formation réparties sur 4 mois consécutifs, représentant 420 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 : maximum 12

Où

Carré du Palais, L'école des vins, 1 place du Palais
AVIGNON (84000)

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

celine.thomas@universite-du-vin.com



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

CALENDRIER - Session novembre 2024 – mars 2025

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du 18 au 22 novembre 2024	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du 25 au 29 novembre 2024		5 jours - 30 heures	
Total mois de novembre 2024	4 jours – 28 heures	6 jours - 36 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du 2 au 6 décembre 2024		5 jours - 30 heures	
Du 9 au 13 décembre 2024	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du 16 au 20 décembre 2024	4 jours - 28 heures	1 jour - 5 heures*	
Du 23 au 27 décembre 2024	Vaqué	Vaqué	
Du 30/12/2024 au 03/01/2025	Vaqué	Vaqué	
Total mois décembre 2024	8 jours – 56 heures	7 jours – 41 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du 6 au 10 janvier 2025	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du 13 au 17 janvier 2025	5 jours - 35 heures		
Du 20 au 24 janvier 2025		5 jours -25 heures	
Du 27 au 31 janvier 2025	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Total mois de janvier 2025	13 jours – 91 heures	7 jours – 37 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du 3 au 7 février 2025	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du 10 au 14 février 2025	5 jours - 35 heures		
Du 17 au 21 février 2025	5 jours - 35 heures		
Du 24 au 27 février 2025	4 jours - 27 heures		
Du 3 au 21 mars 2025			15 jours - 100 heures
Total mois de février-mars 2024	18 jours – 125 heures	1 jour – 6 heures	15 jours – 100 heures

Total 520 heures	43 jours – 300 heures	21 jours – 120 heures	100 heures en entreprise - 15 jours
-------------------------	------------------------------	------------------------------	--

* journée de distanciel : vendredi

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION

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.

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN

Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

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.

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

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

- Avoir pris connaissance du coût de la formation : 8400 € HT
- Demander ma pré-inscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL CAVISTE VAUCLUSE 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)



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021
CARIF 536936

Selon les cas :

- 📄 Attestation pôle emploi 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 »)