



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Parcours International

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN – CARIF N°487563
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

Durée	Dates	Lieu	Tarif
580 heures <i>Dont 132h à distance 343h en présentiel et 105h de stage</i>	Du 26/01/2026 au 05/06/2026	Lyon	7950 €

Contenu de la formation

Créée par l'Université du Vin en 1980, cette formation s'est imposée comme une référence au sein de la filière Vin, grâce à la qualité reconnue de son programme sur le marché de l'emploi, et l'insertion professionnelle rapide des diplômés. Pour répondre à une demande croissante, ce programme est depuis 2021 proposé en anglais aux publics souhaitant évoluer dans un environnement professionnel international.

Public concerné

Tout public ayant pour projet d'exercer comme professionnel du conseil en vin (sommelier, directeur de restaurant, maître d'hôtel, importateur, caviste, etc.) dans un contexte international.

Prérequis

- **Soit être titulaire d'un diplôme de Niveau 4** (par exemple : baccalauréat toutes séries confondues)
- **Soit 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 ce parcours de formation proposé en anglais, il est indispensable de comprendre, parler et maîtriser l'anglais 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, en France ou à l'International.

Compétences apportées

Bloc 1 : Constitution d'une gamme

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

Les plus / focus international apporté sur :

- Les enjeux de la filière vin mondiale, la compréhension des spécificités et des acteurs des différents marchés des vins et boissons, leurs dynamiques, dans une perspective commerciale
- La maîtrise des techniques de l'accueil, du conseil et du service du vin dans un contexte international
- Les vignobles, spiritueux et bières du monde

**Durée pouvant être ajustée en début d'année scolaire.*



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

Parcours International

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN – CARIF N°487563
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

Programme du Certificat

Toujours soucieuse d'adapter ses programmes aux besoins du marché et aux évolutions pédagogiques, l'Université du Vin propose en **2026 un format hybride et adapté aux rythmes d'apprentissage des stagiaires** :

- Un programme délivré 100% en anglais
- **Un apprentissage hybride présentiel + e-learning, avec accès illimité** pendant la formation à de multiples **ressources pédagogiques numériques**,
Toujours de nombreux **travaux pratiques et dégustations** (+ de 300 vins et autres boissons)
- Des visites terrain dans le vignoble et des rencontres avec des professionnels de la filière

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
- Vins du monde (Europe et Nouveau Monde) et dégustations appliquées
- Méthodologie d'approche des particularités et dégustations des spiritueux (français, étrangers) et des bières
- Sélectionner des vins et autres boissons à des fins économiques et commerciales.

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 auprès des différentes clientèles internationales

GESTION D'UNE PETITE UNITE 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
- Compréhension de la réglementation et législation vitivinicole
- Eléments de gestion pour la vente des vins & boissons spiritueuses (conditions d'achat, élaboration d'un tarif, calculs de marge, gestion des stocks, ratios clés d'une unité commerciale)
- Focus sur le fonctionnement des marchés export

STAGE D'APPLICATION PRATIQUE EN MILIEU PROFESSIONNEL



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Parcours International

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN – CARIF N°487563
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

Informations complémentaires

Conditions d'admission

Ouverture des inscriptions : mardi 08 juillet 2025

Le dépôt de candidature est à effectuer en déposant votre demande de pré-inscription (ci-après) dûment complétée et signée au plus tôt et avant le 17 octobre 2025 (dernier délai) avec toutes les pièces demandées pour que votre dossier d'inscription soit instruit.

Les frais d'inscription comprennent notamment un montant de 150€ que chaque candidat devra s'acquitter au moment du dépôt de dossier de candidature (par chèque ou virement bancaire) pour le suivi administratif. Ce montant de 150€ sera encaissé par l'Université du Vin : en cas d'inscription définitive, il sera déduit des frais d'inscription et, en cas de non-participation à la formation, restera dû à l'Université du Vin.

Début de la formation le lundi 26 janvier 2026.

Le dossier de candidature doit être envoyé complet par mail en un seul envoi à l'adresse mail suivante : lisa.vanon@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(e) pour un entretien téléphonique.

A l'issue des sélections, vous recevrez un mail notifiant l'état de votre candidature (à savoir : Admis – Liste d'attente – Refusé).

La Formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®- Programme International 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 : ingénieurs agronomes, œnologues, sommeliers, cavistes... Ils apportent leurs savoirs pluridisciplinaires et partagent leur large expérience.

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

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques, vidéos, diaporamas, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, visites de terrain, plateforme d'enseignement à distance comprenant de nombreuses ressources e-learning (fiches de synthèses, classes enregistrées, vidéos, exercices progressifs, forum d'échanges ...)

Modalités d'évaluation

Mises en situation professionnelle reconstituées, cas pratiques, tests techniques, études de cas... 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® Parcours International**

Coût et financement de la formation

Coût : 7950 €

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

Pour les 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.

Pour les demandeurs 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: 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 pour les demandeurs d'emploi de leur région

Financement personnel : veuillez noter que 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 un 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 d'effectuer les demandes bien avant le début de la session de formation.

Pour toute question
contactez-nous :

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

ou
07 72 51 96 39
04 75 97 21 30

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 26 janvier 2026 au 05 juin 2026

Durée de la formation*

580 heures de formation réparties sur 4 mois consécutifs, représentant 475 heures de formation en centre et/ou en distanciel et une période de stage pratique en entreprise de 3 semaines, soit 105 heures*.

Horaires

De 9h à 12h30 et de 13h45 à 17h15

Effectif par session : minimum 8, maximum 36

Où

Université du Vin – Château de Montchat
51 Rue Charles Richard 69003 LYON

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

**Éléments pouvant être ajustés en début d'année scolaire 2025-2026*



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

Parcours International

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
 CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN – CARIF N°487563
 Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

CALENDRIER - Session janvier – juin 2026

Semaines	Formation en Centre 1 journée = 7h	Formation en Distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026	5 jours		

Total mois de janvier 2026 5 jours – 35 heures 0 jours – 0 heure

Semaines	Formation en Centre 1 journée = 7h	Formation en Distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
Du lundi 2 au vendredi 6 février 2026		5 jours	
Du lundi 9 au vendredi 13 février 2026	1 jour <i>Wine Paris</i>	4 jours	
Du lundi 16 au vendredi 20 février 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 23 au vendredi 27 février 2026	4 jours	1 jour*	

Total mois de février 2026 9 jours – 63 heures 11 jours – 66 heures

Semaines	Formation en centre 1 journée = 7h	Formation en distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
Du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026	3 jours	2 jours*	
Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026	4 jours	1 jour*	
Lundi 30 et mardi 31 mars 2026	2 jours		

Total mois de mars 2026 17 jours – 119 heures 5 jours – 30 heures

Semaines	Formation en Centre 1 journée = 7h	Formation en Distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
Du mercredi 1 ^{er} au vendredi 3 avril 2026	2 jours	1 jour*	
<i>Du lundi 6 avril 2026 : Lundi de Pâques – férié</i>			
Du mardi 7 au vendredi 10 avril 2026	3 jours	1 jour*	
Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026	3 jours	2 jours*	
Du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026 <i>Jeudi 30 avril vaqué</i>	2 jours	1 jour	

Total mois d'avril 2026 14 jours – 98 heures 6 jours – 36 heures

Semaines	Formation en Centre 1 journée = 7h	Formation en Distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
<i>Vendredi 1^{er} mai 2026 : férié</i>			
Du lundi 4 mai au jeudi 7 mai 2026 <i>Vendredi 08 mai 2025 : férié</i>	4 jours A Suze-la-Rousse Révisions+examens		
<i>Du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026 Semaine vaquée – prépa stage</i>			
Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026			35 heures
Du lundi 26 mai au vendredi 29 mai 2026			35 heures

Total mois de mai 4 jours – 28 heures 70 heures

Semaines	Formation en Centre 1 journée = 7h	Formation en Distanciel 1 journée = 6h	Formation pratique en entreprise 1 journée = 7h
Du lundi 1 ^{er} au vendredi 5 juin 2026			35 heures

Total mois de juin 2026 35 heures

Total : 580 heures

**343 heures
49 jours**

**132 heures
22 jours**

105 heures en entreprise

1 journée de distanciel + vendredi



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste®

Parcours International

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN – CARIF N°487563
Décision d'enregistrement en date du 15/09/2021

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 :

Un(e) 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 France Travail – 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

France Travail : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de France Travail

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.

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

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

- Je m'acquiesce de la somme de 150€ pour suivi administratif de mon dossier.
- J'ai pris connaissance et accepte le coût global de la formation : 7950 €
- Je demande ma préinscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE- PARCOURS INTERNATIONAL suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance
- Je m'engage dès maintenant à lancer 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 préinscription, 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 l'état de chaque candidature.

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.

Important : Il n'est pas obligatoire que ce stage se déroule en dehors de la France Métropolitaine ou à l'étranger néanmoins il devra se avoir lieu dans une entreprise ou avec une mission avec un contexte international :

- au contact d'une clientèle internationale ou cosmopolite
- et/ou dans une structure dont la dimension professionnelle et la stratégie sont orientés vers un marché ou une ouverture internationale

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 »)