

Durée	Dates	Lieu	Tarif
75 jours (520h)	19 janvier 2026 au 13 mai 2026	Avignon	8400 € Net de TVA

NB : Dossier de candidature complet à envoyer par mail et en un seul envoi impérativement pour le : 17 décembre 2025 (dernier délai)

Réunions d'information en visioconférence de 10h00 à 11h00
les : 17/10/2025* - 13/11/2025* - 11/12/2025* (*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

Demandeurs 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

- 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

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
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 **17 décembre 2025** (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 par une commission d'admission en formation rassemblant plusieurs intervenants (l'Université du Vin, France Travail, la CMT Région PACA et PLIE), et qu'avant cette date, vous ne pouvez en aucun cas considérer votre demande de candidature comme une inscription définitive.

La sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec ce dossier de candidature, 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).

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®**

CALENDRIER SOMMELIER CONSEIL, CAVISTE - Session janvier 2026

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du Lundi 19 Janvier au 22 Janvier 2026	4 jours -28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du Lundi 26 Janvier au 30 janvier 2026		5 jours - 30 heures	
Total mois de janvier 2026	4 jours - 28 heures	6 jours - 36 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du Lundi 2 Février au Vendredi 6 février 20246		5 jour - 30 heures	
Du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du Lundi 23 Février au Vendredi 27 février 2026	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Total mois de février 2026	12 jours – 84 heures	8 jours – 48 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 2 Mars au Vendredi 6 mars 2026	4 jours - 28 heures	1 jour - 6 heures*	
Du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 mars 2026	5 jours -35 heures		
Du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 mars 2026		5 jour - 30 heures*	
Du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 mars 2026	5 jours - 35 heures		
Du Lundi 30 Mars au Mardi 31 mars 2026	2 jours- 14 heures		
Total mois de mars 2026	16 jours – 112 heures	6 jours – 36 heures	

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Mercredi 1er avril au Vendredi 3 Avril 2026	3 jours – 21 heures		
<i>Lundi 6 avril 2026 – Pâques</i> Du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 avril 2026	4 jours - 28 heures		
Du Lundi 13 Avril au Vendredi 16 avril 2026	4 jours – 27 heures		
Du Lundi 20 Avril au Vendredi 26 Avril 2026			5 jours - 35 heures
Du Lundi 29 Avril au Mardi 30 Avril 2026			4 jours - 24 heures



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CARIF 536936

Total mois de avril 2026

11 jours – 76 heures

9 jours – 59 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
<i>Vendredi 1^{er} mai 2026 – Fête du travail</i> Du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026 <i>Vendredi 8 mai 2026 – Férié</i>			4 jours – 24 heures
Du Lundi 11 Mai au Vendredi 13 mai 2026			3 jours – 17 heures
Total mois de mai 2026			7 jours – 41 heures
Total : 520 heures	43 jours – 300 heures	20 jours – 120 heures	100 heures en entreprise 15 jours

* *journée de distanciel : vendredi*



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CARIF 536936

Coût et financement de la formation

Coût : 8400 € Net de TVA

Possibilités de financement

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

Pour toute question
contactez-nous :

angelique.marseille@universite-du-vin.com

ou

04 75 97 21 44

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 19 janvier 2026 au 13 mai 2026

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 9H00 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
CARIF 536936

DEMANDE DE CANDIDATURE

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

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 :

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 € Net de TVA**

Demander candidature 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



UNIVERSITÉ DU VIN

Sommelier-Conseil, Caviste® Vaucluse

INSCRIT AU RNCP – CODE NSF 334t / 221w – NIVEAU 4 – FICHE 35863
CARIF 536936

V – SÉLECTION DES CANDIDATS - INSCRIPTION DÉFINITIVE

La sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec le dossier de candidature, c'est-à-dire CV, copie de diplôme, lettre de motivation, prescription France Travail 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 candidature 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)
- 📄 1 Prescription de France travail à la formation **Sommelier, Conseil-Caviste®**

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 »)