



UNIVERSITÉ DU VIN

**Sommelier-Conseil, Caviste®**

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

**Durée**

567h

**Dates**

13 Novembre 2025  
au 20 Mars 2026

**Lieu**

Suze-la-Rousse

**Tarif**

7488 € Net de TVA

## 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

- 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 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

**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 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  
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN

## 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 avec toutes les pièces demandées. Les candidatures sont enregistrées par ordre chronologique de dépôt.

**Le dossier de candidature doit être envoyé complet par mail en un seul envoi à l'adresse mail suivante : [laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com](mailto:laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com)**

**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 que votre dossier soit complet). 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  
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN

## Coût et financement de la formation

**Coût : 7488 € Net de TVA**

### 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  
CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN

Pour toute question  
contactez-nous :

Laëtitia Bouchardon

[laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com](mailto:laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com)

ou

04 75 97 21 35

## Modalités pratiques - Récapitulatif

### Quand

Du 13 Novembre 2025 au 20 Mars 2026

### Durée de la formation

567 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 105 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](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)



## CALENDRIER - Session Novembre 2025 – Mars 2026

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du jeudi 13 novembre au vendredi 14 novembre 2025	2 jours		
Du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025	3 jours	2 jours	
Du lundi 24 novembre au Vendredi 28 novembre 2025	4 jours	1 jour*	

Total mois de novembre 2025      9 jours – 63 heures      3 jours – 21 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 1 <sup>er</sup> décembre au vendredi 5 décembre 2025		5 jours	
Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025	4 jours	1 jour*	
Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025	4 jours	1 jour*	
<i>Du 20 décembre 2025 au 4 janvier 2026 - Vaqué</i>			

Total mois de décembre 2025      8 jours – 56 heures      7 jours – 49 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026	5 jours		
Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026	5 jours		

Total mois de janvier 2025      18 jours – 126 heures      2 jours – 14 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026	4 jours	1 jour*	
Du lundi 23 février au jeudi 26 février 2026 Vendredi 27 février 2026 - Vaqué	3 jours ( dont examen)	1 jour*	

Total mois de février 2026      15 jours – 105 heures      4 jours – 28 heures

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 2 mars au vendredi 20 mars 2026			105 heures

Total mois de mars 2026      105 heures

**Total : 567 heures**      |      **50 jours**      **16 jours**      **15 jours**  
**350 heures**      **112 heures**      **105 heures en entreprise**

\* journée de distanciel : par défaut le vendredi + le jeudi 20 Novembre et le lundi 23 Février



## UNIVERSITÉ DU VIN

### DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION – Session Novembre 2025 – Mars 2026

#### 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.



## 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 € Net de TVA
- 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. Vous recevrez un accusé de réception dès l'enregistrement de votre dépôt de candidature.

Le résultat des sélections sera envoyé 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 »)