

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.

| Durée         | Date(s)                       | Lieu(x)                                                                        | Tarif                 |
|---------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 562h (4 mois) | 22 février au<br>18 juin 2027 | Avignon<br>Carré du Palais, École des Vins<br>1 place du Palais, 84000 Avignon | 8 400 €<br>Net de TVA |

## Public concerné

Salariés de la filière vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration (hors champs de la sommellerie), 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

- Être titulaire d'un diplôme de Niveau 4 (par exemple : Baccalauréat toutes séries confondues),
- ou être titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration et justifier d'une première expérience dans ce secteur,
- ou justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans minimum 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).

## Objectif(s) pédagogique(s)

Acquérir les compétences nécessaires pour :

- Construire une gamme de vins, bières, spiritueux ou autres boissons en adéquation avec les objectifs et les besoins de l'établissement ;
- Gérer des approvisionnements et des stocks de vins ou autres boissons et optimiser la rentabilité de l'établissement ;
- Accompagner et conseiller les clients dans leurs démarches d'achat et de consommation de vins ou autres boissons ;
- Animer et développer l'activité commerciale autour des vins et autres boissons en cohérence avec le positionnement de l'établissement.

## Compétences apportées

- Bloc 1 : Construire une gamme de vins, bières, spiritueux ou autres boissons en adéquation avec les objectifs et les besoins de l'établissement
- Bloc 2 : Gérer des approvisionnements et des stocks de vins ou autres boissons et optimiser la rentabilité de l'établissement
- Bloc 3 : Accompagner et conseiller les clients dans leurs démarches d'achat et de consommation de vins ou autres boissons
- Bloc 4 : Animer et développer l'activité commerciale autour des vins et autres boissons en cohérence avec le positionnement de l'établissement

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

## Débouchés

Sommelier ; Sommelier-conseil en restauration ou bar à vins ; Sommelier-conseil indépendant ; Sommelier-conseil caviste (chez un caviste indépendant ou franchisé, épicerie, petite et moyenne distribution) ; Caviste indépendant ou franchisé ; Sommelier-conseil caviste dans un caveau de vente d'un domaine viticole, d'une cave coopérative, d'une

maison de négoce, d'un groupement de producteurs ; Sommelier-conseil caviste en ligne (e-commerce) ; Chef de rayon vins en grandes et moyennes surfaces de distribution ; Ambassadeur de marque / Brand ambassador.

## Poursuite d'études

Un certifié souhaitant ensuite se spécialiser dans le commerce du vin pour les professionnels pourra suivre la formation « Attaché commercial en vins et spiritueux », proposée par l'Université du Vin à Suze-la-Rousse (titre RNCP de niveau 5 – certificateur : KEDGE Business School).

## 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,
- Une large part des cours en présentiel accompagnés de TP de dégustations de vins et autres boissons.

### 1. Construire une gamme de vins, bières, spiritueux ou autres boissons en adéquation avec les objectifs et les besoins de l'établissement

- Exploiter des données quantitatives et qualitatives sur les tendances du marché des vins ou autres boissons, à partir de sources professionnelles, pour orienter les choix de gamme
- Construire un cahier des charges pour la sélection de vins ou autres boissons, en fonction du positionnement de l'établissement et des besoins commerciaux
- Évaluer qualitativement des vins ou autres boissons par la mise en œuvre de la méthodologie de dégustation professionnelle (analyse visuelle, olfactive, gustative, synthèse) et un vocabulaire technique adapté
- Sélectionner et faire évoluer une gamme de vins ou autres boissons pour constituer et maintenir une offre cohérente et adaptée

### 2. Gérer des approvisionnements et des stocks de vins ou autres boissons et optimiser la rentabilité de l'établissement

- Développer un portefeuille de fournisseurs de vins ou autres boissons et assurer la continuité de l'offre
- Organiser les approvisionnements à partir des niveaux de stocks, des historiques de vente et des besoins identifiés
- Gérer les stocks de vins ou autres boissons : inventaires, traçabilité des entrées et sorties, règles de rotation
- Assurer le stockage physique des vins et autres boissons : techniques de conservation, manutention, gestion des déchets, sécurité des personnes
- Participer à l'administration des ventes : documents commerciaux, données clients, indicateurs, gestion de caisse
- Optimiser les marges en calculant les prix de vente à partir de l'analyse des coûts d'achat et logistiques

### 3. Accompagner et conseiller les clients dans leurs démarches d'achat et de consommation de vins ou autres boissons

- Gérer la relation avec le client, y compris en situation de handicap, en mobilisant des techniques de communication et de questionnement adaptées
- Conseiller le client en mobilisant des connaissances produits : caractéristiques organoleptiques, styles, origines, modes d'élaboration
- Proposer des accords mets-vins ou autres boissons en s'appuyant sur les caractéristiques sensorielles des mets et des boissons
- Réaliser le service des vins et des boissons : préparation, ouverture, carafage ou décantation, contrôle de la température, règles d'hygiène et de sécurité

## 4. Animer et développer l'activité commerciale autour des vins et autres boissons en cohérence avec le positionnement de l'établissement

- Concevoir et organiser des opérations commerciales et événementielles autour des vins et autres boissons, y compris pour un public en situation de handicap
- Mettre en œuvre une communication commerciale, le cas échéant avec l'appui d'outils numériques incluant des logiciels d'intelligence artificielle
- Concevoir un discours promotionnel structuré autour d'un vin ou autre boisson, d'un producteur ou d'une appellation, par la théâtralisation de l'offre (storytelling, dégustation commentée)
- Mettre en valeur l'offre de vins et autres boissons dans l'espace de vente ou de service : agencement des produits, merchandising

## 5. Stage d'application pratique en milieu professionnel

Période de stage pratique en entreprise de 100 heures (environ 3 semaines), permettant la mise en application des compétences acquises en centre de formation.

## Informations complémentaires

### Délais d'accès

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter des candidatures jusqu'à 15 jours ouvrés avant le démarrage de la formation, dans le cas d'un financement personnel assuré et justifié.

Dans le cas d'un financement extérieur (CPF, OPCO, entreprise, région, etc.) l'Université du Vin appliquera le délai imposé par le financeur sollicité et, seulement avec son accord, pourra inscrire la personne en formation.

### 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

Formation encadrée par une équipe d'une vingtaine de formatrices et formateurs, experts chacun dans son domaine d'intervention (œnologie, dégustation, géographie viticole, réglementation vitivinicole, gestion, vente, communication, storytelling, merchandising...), et partageant leur large expérience professionnelle.

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

La certification RNCP42644 comprend 8 épreuves :

- 1 mise en situation professionnelle simulée écrite (construction d'un cahier des charges pour la sélection de vins ou autres boissons)
- 1 mise en situation pratique avec épreuve de dégustation (évaluation et sélection des vins ou autres boissons)
- 1 mise en situation réelle (prise de contact et sélection de fournisseurs)
- 2 études de cas écrites (gestion des approvisionnements, des stocks, administration des ventes, optimisation des marges ; organisation de l'espace de vente)
- 1 mise en situation réelle sous forme de jeu de rôle (accueil et conseil client, accords mets-vins, service) et un contrôle de connaissances écrit
- 1 épreuve orale de storytelling et dégustation commentée
- 1 évaluation de groupe (présentation écrite et orale d'un projet d'animation commerciale et de la communication associée)

La certification professionnelle est réputée acquise dès lors que l'ensemble des blocs de compétences qui la composent sont validés ; elle peut également être validée par bloc de compétences. Les modalités et barèmes de validation détaillés sont précisés dans le règlement d'examen remis aux stagiaires en début de formation.

## Attestation de suivi de la formation

Remise d'une attestation de formation.

Si validation des évaluations, remise du titre de Sommelier conseil caviste® (RNCP42644).

## Coût et financement de la formation

### Coût : 8 400 € 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

#### 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 : 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 ; prévoyez de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection).**

## Modalités pratiques - Récapitulatif

### Quand

Du 22 février au 18 juin 2027

### Durée de la formation

562 heures de formation réparties sur environ 4 mois, représentant 462 heures de formation en centre et/ou en distanciel (399h en centre présentiel, 63h en distanciel) et une période de stage pratique en entreprise de 100 heures (environ 3 semaines).

### Horaires

De 9h00 à 12h30 et de 13h45 à 17h15

### Effectif par session

Minimum 8, maximum 14

### Où

Université du Vin - Avignon, Carré du Palais, École des Vins, 1 place du Palais, 84000 Avignon

### 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, 04 75 97 21 30, [celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

### Pour toute question, contactez-nous

Laëtitia Bouchardon — [laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com](mailto:laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com) — 04 75 97 21 35

## Calendrier - Session Février 2027 – Juin 2027

| Semaines                                                                          | Formation en centre    | Formation en distanciel | Formation pratique en entreprise |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Du lundi 22 février au vendredi 26 février 2027                                   | 5 jours                |                         |                                  |
| <b>Total mois de Février 2027 : 35h</b>                                           |                        |                         |                                  |
| Du lundi 1 mars au vendredi 5 mars 2027                                           | 5 jours                |                         |                                  |
| Du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2027                                          | 3 jours                | 2 jours                 |                                  |
| Du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2027                                         | 5 jours                |                         |                                  |
| Du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2027                                         | 5 jours                |                         |                                  |
| Du mardi 30 mars au vendredi 2 avril 2027 (lundi 29 mars férié – Lundi de Pâques) | 2 jours                | 2 jours                 |                                  |
| <b>Total mois de Mars 2027 : 154h</b>                                             |                        |                         |                                  |
| Du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2027                                         | 5 jours                |                         |                                  |
| Du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2027                                       | 4 jours                | 1 jour                  |                                  |
| Du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2027                                       | 5 jours                |                         |                                  |
| Du lundi 26 avril au vendredi 30 avril 2027                                       | 3 jours                | 2 jours                 |                                  |
| <b>Total mois de Avril 2027 : 154h</b>                                            |                        |                         |                                  |
| Du lundi 3 mai au vendredi 7 mai 2027 (jeudi 6 mai férié – Ascension)             | 3 jours                | 1 jour                  |                                  |
| Du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2027                                           | 5 jours                |                         |                                  |
| Du mardi 18 mai au vendredi 21 mai 2027 (lundi 17 mai férié – Lundi de Pentecôte) | 3 jours                | 1 jour                  |                                  |
| Du lundi 24 mai au jeudi 27 mai 2027                                              | 4 jours                |                         |                                  |
| <b>Total mois de Mai 2027 : 119h</b>                                              |                        |                         |                                  |
| Du lundi 31 mai au vendredi 18 juin 2027                                          |                        |                         | 15 jours                         |
| <b>Total période de stage : 100h</b>                                              |                        |                         |                                  |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL : 562 heures</b>                                                 | <b>51 jours – 399h</b> | <b>11 jours – 63h</b>   | <b>15 jours – 100h</b>           |

À noter : journées de formation à distance (FAD) réparties selon le planning pédagogique détaillé (livret d'accueil remis en début de formation) ; jours fériés/ponts pris en compte : lundi 29 mars 2027 (Lundi de Pâques), jeudi 6 mai 2027 (Ascension), lundi 17 mai 2027 (Lundi de Pentecôte).

## DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION – Session Février 2027 – Juin 2027

### 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 d'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) :

- ☐ Avoir pris connaissance du coût de la formation : 8 400 € Net de TVA
- ☐ Demander ma pré-inscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE - AVIGNON 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 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 »)*