

Certificat de Spécialisation (CS) Sommellerie

(Anciennement Mention Complémentaire)



Inscription sur www.parcoursup.fr
jusqu'au 13 mars 2025



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

Soyez curieux, visitez notre site
<https://rabelais.lycee.ac-normandie.fr/>





LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS

Certificat de Spécialisation (CS) Sommellerie

(Anciennement Mention Complémentaire)

Le Certificat de Spécialisation est un **diplôme national** professionnel permettant une excellente insertion. Le titulaire du certificat de spécialisation « sommellerie » est **un professionnel de la commercialisation des boissons dans un restaurant, il peut également travailler chez des cavistes professionnels ou devenir commercial d'une marque ou d'un producteur viticole.**

Le sommelier-caviste est un spécialiste reconnu pour ses connaissances des vignobles français et étrangers, la commercialisation, la législation, la gestion de cave, la technologie et l'analyse sensorielle des vins. L'anglais vient en complément de la formation notamment lors de séances de commercialisation.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat d'enseignement général (tout enseignement de spécialité)
- Baccalauréat technologique (toute filière)
- Baccalauréat professionnel (tout domaine)
- Bac du domaine hôtelier (Cuisine, Commercialisation et service en restauration), bac STHR
- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant

Aptitudes requises :

Bonne mémoire, mobilité, notion du travail en équipe, sens des responsabilités et du contact, politesse.

Perspectives et évolution

Le titulaire de ce Certificat de Spécialisation « sommellerie » doit être capable de :

- De gérer une cave de restaurant et son approvisionnement
- De sélectionner et acheter les vins mis à la carte du restaurant
- Composer une carte variée et adaptée pour accompagner les mets préparés en cuisine
- De servir et conseiller les vins en proposant des accords mets et boissons

Le titulaire de ce certificat peut également travailler chez des cavistes professionnels ou devenir commercial d'une marque ou d'un producteur viticole.

Enseignements

La formation se déroule sur une année scolaire. Elle comprend une partie d'enseignement au lycée pendant laquelle toutes les compétences liées au référentiel de certification sont reprises à la base (œnologie, connaissance des boissons, analyse des boissons, commercialisation des boissons, techniques de services des vins, gestion de cave).

Elle comprend également une période de formation en entreprises d'une durée globale de 12 semaines fractionnées en deux périodes de 3 semaines (vendanges et cavistes) et une période de 6 semaines (dans la restauration). Grâce à ses nombreux partenaires, le lycée est en mesure de proposer à chaque étudiant un lieu de stage en adéquation avec ses aspirations et ses projections professionnelles.

Chaque semaine est gratifiée d'un maximum de 100€. Le Lycée Rabelais apporte une plus-value à la formation initiale en participant à des concours ou à des manifestations extérieures comme des repas de gala ou des cocktails ou en organisant des masterclass professionnels et projets pédagogiques.

Évaluation finale

L'évaluation finale repose sur le Contrôle en Cours de Formation et les périodes de formation en entreprise.