

CS\*

NIVEAU 4

## SOMMELLERIE

### CAMPUS DE BORDEAUX



## PASSION, SENS DU CONTACT ET DE LA TRANSMISSION

Le titulaire du CS Sommelierie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons qui, grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons.

## MÉTIERS VISÉS

- Commis Sommelier
- Sommelier(ère)
- Chef(fe) Sommelier

## PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4
- Compétences en matière de communication orale et écrite
- Compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais
- Qualités relationnelles
- Intérêt pour la restauration (en particulier vins et boissons)
- Être majeur dans l'année d'obtention de l'examen

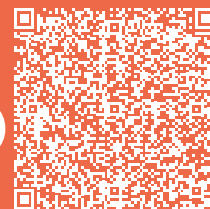
## POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[www.campusdulac.com](http://www.campusdulac.com)



# UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

## OBJECTIFS :

- Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire au service des boissons
- Servir les boissons
- Suivre et prendre (éventuellement) les commandes au restaurant
- Approvisionner la cave du jour
- Participer aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et approvisionner les différents services distributeurs

## MODALITÉS :

- 1 an en alternance : 2 jours au CFA - 3 jours en entreprise

## LES + DE LA FORMATION

- Sorties pédagogiques
- Mise en application de l'oenologie au lycée viticole de Blanquefort (taille, vendange, analyse sensorielle, laboratoire primeurs)
- Intervention des différents syndicats viticoles (Bordelais, Val de Loire, Alsace, Languedoc, Vallée du Rhône, Vignobles étrangers...)
- Préparation aux concours professionnels
- Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation...)
- Mobilité post apprentissage

## RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation
- Formation prise en charge à 100%

**100% TAUX DE RÉUSSITE**

# PROGRAMME

## BLOC 1 :

### APPRÉCIER DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISER DES ACHATS

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

## BLOC 2 :

### ORGANISER ET METTRE EN ŒUVRE L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons