



WINE  
SCHOOL

# CONSEILLER EN SOMMELLERIE

2 sessions : Septembre et Janvier

VINS & SPIRITUEUX



## Pourquoi choisir CAFA Formations ?



### Les métiers du commerce des vins et des spiritueux

L'École Internationale en Vins et Spiritueux créée par CAFA depuis 1986 est basée à Bordeaux, au cœur du quartier historique des Chartrons. Nous accueillons des stagiaires du monde entier qui sont passionnés par le vin et qui souhaitent se former aux techniques de dégustations, aux techniques de vinification et aux différentes typologies du terroir en France et dans le reste du monde afin d'être les plus efficaces dans leur métier : sommelier, importateur, distributeur, restaurateur, caviste, négociant, etc. ...

## Une équipe de professionnels

Plus qu'un art de vivre, le vin est une **passion**. Cette passion, nos formateurs, experts en œnologie, mettent tout leur savoir faire en œuvre pour vous la transmettre. Ce sont des femmes et des hommes titulaires des meilleurs diplômes d'œnologie et de sommellerie qui ont exercé dans les métiers du vin à des échelons internationaux. Des **passionnés** soucieux de **faire partager avec pédagogie leur savoir-faire**.

## Qu'est-ce qu'un Conseiller en Sommellerie ?

Le Conseiller en Sommellerie fait la sélection des produits à proposer à ses clients : les vins et les spiritueux. Avant de décider d'une négociation auprès des fournisseurs, il doit d'abord procéder à la dégustation. L'approvisionnement doit être en concordance avec le cadre, l'envergure, la notoriété et les exigences des clients. Il établit ainsi la liste des vins, après avoir fait leur évaluation et dressé leur année d'émission. Il doit assurer la gestion de tous les alcools disponible sur le marché. Il conseille également le client sur le vin qui accompagne les plats. Il est en capacité à servir ou à expliquer le service des vins aux clients.

Et d'un point de vue technique, il doit cerner les principes de cépages et de production de vins, connaître les grands crus et producteurs de vins de renommée ainsi que les différents types de vins et leurs caractéristiques respectives.

D'une manière générale, nous retrouvons des « Conseillers en Sommellerie » dans le personnel de la restauration, du négoce, de la production, du tourisme, des structures commerciales ou de la distribution dont les fonctions sont de sélectionner les vins, négocier les conditions financières, les présenter et les conseiller directement ou indirectement, auprès de la clientèle et des consommateurs.

Le conseiller en sommellerie est un expert en matière de vins, alcools, liqueurs, champagnes. Ses connaissances lui permettent de conseiller la clientèle en fonction de leurs goûts, de leurs envies et de leurs moyens. Il s'occupe également de la gestion des stocks dans l'entreprise. Il conseille les entreprises dans les vins qui figureront sur la carte du restaurant ou dans un lieu de vente.



## Objectif de la formation

### Acquérir les compétences suivantes :

- Rechercher et sélectionner des vins
- Déguster des vins et alcools
- Organiser des événements promotionnels et animer des dégustations de vins
- Gérer les caves et développer les offres commerciales
- Conseiller des vins et des boissons alcoolisées

Préparer le titre de Conseiller en Sommelier, inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles

## Participants

Public :  

Tout public passionné par les vins et spiritueux

### Pré-requis :

Avoir obtenu un diplôme de niveau IV

## Durée de la Formation

### Heures de formation :

- 567 heures de septembre à janvier et de janvier à juin
- 6 semaines de stage pratique en entreprise

## Programme de formation

### Des cours d'enseignement professionnels :

- Technique de dégustation et analyse sensorielle
- Étude approfondie des vignobles français
- Étude approfondie des vignobles étrangers
- Connaissance des spiritueux, des boissons froides et chaudes
- Accords vins et mets, ateliers pratiques
- Technique de commercialisation
- Les fondamentaux en Viticulture et œnologie
- Animation commerciale et Marketing du vin
- Gestion d'évènementiel et Oenotourisme
- Filière du vin et législation
- Marché du vin
- Gestion commerciale et constitution d'une cave
- Ateliers pratiques de sommellerie

### Un parrainage actif :

- Visites techniques
- Suivi du millésime
- Participation aux assemblages et aux primeurs
- Remise de prix

### Des intervenants du monde professionnel :

- Conférences des Comités Interprofessionnels des différentes régions viticoles
- Anciens élèves
- Propriétaires, vigneron, sommeliers, etc....



