

CS - Sommellerie

Niveau 4 - RNCP 37382 – FICHE PUBLIÉE LE 01/09/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du Certificat de Spécialisation de niveau 4 « Sommellerie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.

Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons.

Il participe éventuellement au service des mets.

Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

L'accès à la formation est ouvert aux titulaires d'un BAC général, technologique ou professionnel, ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 1 an.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITÉS D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des livres numériques.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle : analyse sensorielle, commercialisation, service
- Technologie professionnelle
- Gestion appliquée
- Œnologie

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37382BC01 – Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

RNCP37382BC02 – Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.
- Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Un salaire tout au long de la formation. cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)
- La cotisation à votre future retraite.
- Prise en charge minimum de 50 % des abonnements de transports (entre le domicile et l'entreprise) par l'employeur.
- Un secteur d'activité en forte demande.
- Le bénéfice :
 - ✓ d'aide au logement,
 - ✓ de la mutuelle de l'entreprise (santé).
- Une carte d'étudiant pour réduction aux loisirs.
- Possibilité d'avoir une carte d'achat chez métro.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier
- Sommelier

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP commercialisation et service en salle
- CAP Cuisine

**Taux de présence
Session 2026**

100 %

**Taux de réussite
Session 2026**

100 %

**Taux de satisfaction
Session 2026**

95 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge

Mise à jour le 25/08/2026



SCAN MOI