



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2022-2023

Taux de présentation à l'examen 90%



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois (retour des enquêtes 44,4%)

Plus d'indicateurs sur

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet :

<https://henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/67-mc-sommellerie/>

Lien vers la page de France Compétence :

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

Informations mises à jour le 18/07/2024

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP 37382

Date d'enregistrement
27/02/2023



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF

240355

Code ROME

G1804-G1803

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?

Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
Chef Sommelier,
Maître d'Hôtel,
Consultant en accord mets et vins

Intégration sur le marché de l'emploi :

Sommelier en restaurant gastronomique, semi-gastronomique

Poursuite d'études : BP Sommelier, MC Barman, MC organisateur de réception



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le sommelier 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.

Quelles sont les compétences abordées?

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
- 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 français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : Ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini.

Il est également ouvert, aux candidats ayant obtenu un diplôme du secteur d'activité.

Admission sur entretien de motivation et présentation du projet professionnel.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise - en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation; - en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Bruno Laigneau : 06.50.53.07.12

DURÉE

CS d'une durée de 24 mois. 20% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine. 80% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

3640 heures dont 1080 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel
- La pratique de la sommellerie se déroulera dans notre cave et restaurant d'application.
- Sorties à la découverte des vignobles - Bordeaux, Champagne, Bourgogne etc ...
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- Des semaines de dossier professionnel réalisées pendant les deux ans

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Cette formation n'est pas validée par bloc de compétences
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.