



RYTHME

Formation dispensée en alternance, en présentiel sur une durée hebdomadaire basée sur 35 h.

2 JOURS à l'ISCB / 3 jours en entreprise

PROGRAMME

Géologie - Œnologie : de la vigne au vin
Connaissance des vignobles et crus des vins
Analyse sensorielle
Législation relative aux boissons et gestion
Neurophysiologie du vin
Communication et commercialisation
Gérer la cave, les commandes et les stocks
Commercialisation en anglais

MÉTHODES ET ÉVALUATION

Cours magistraux, exposés, mises en situation
Travaux pratiques et ateliers
Visites et activités extérieures : vignobles, salons, vendanges, ...
Petits groupes
Suivi individualisé de la Relation Centre / Entreprise
Évaluations semestrielles écrites, orales et pratiques
Examen final en CCF

DÉBOUCHÉS

Exemples de métiers : Sommelier(e), commis sommelier, employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation de boissons

Exemples de poursuites d'étude : Brevet Professionnel sommelier

OBJECTIFS

Promouvoir et effectuer le service des boissons
Créer la carte des boissons
Valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger
Mener des analyses sensorielles de vins et autres boissons
Conseiller les clients sur le choix des boissons
Entretenir les relations avec les fournisseurs
Gérer l'approvisionnement et les stocks, réceptionner et contrôler
Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale



PRÉREQUIS

Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans

Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge

Niveau minimum requis : Bac Général, Technologique ou Professionnel

MODALITES & INSCRIPTIONS

Rentrée en septembre

Préinscription sur Parcoursup ou sur le site de l'ISCB : iscb.fr/preinscription de janvier à mars

Inscription sur dossier et entretien d'avril à juillet

TARIFS

Formation en alternance sans frais pour l'alternant et 0 reste à charge pour l'entreprise.

Dispositif apprentissage : Tarification selon le niveau de prise en charge dans le référentiel publié par France Compétences.

Dispositif contrat de professionnalisation ou Pro-A : Tarification selon le niveau de prise en charge de l'OPCO concerné.

Préparez-vous aux métiers de

LA SOMMELLERIE

Détails sur iscb.fr/sommellerie

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "referent.handicap@iscb.fr"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours
02 47 76 40 80 • iscb@iscb.fr • iscb.fr

