



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
- ▶ Entretien des 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](https://www.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](https://www.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](https://www.iscb.fr)

