



ÉCOLE
DES MÉTIERS

DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'apprentissage

TITRE PRO SOMMELIER CONSEIL CAVISTE

RNCP 35863



La passion au service
et de la gastronomie
l'Hôtellerie

T

YPE DE FORMATION

Formation gratuite, sans frais
d'inscription, en alternance

D

URÉE DE FORMATION

1 an

R

YTHME DE FORMATION

2 jours de formation à l'EDM par
semaine

S

TATUT

Salarié rémunéré
sous contrat d'apprentissage

P

ROCEDURE D'ADMISSION

Titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration
ou d'un diplôme de niveau 4

Â

GE

15 à 29 ans révolus*

École des Métiers
Dijon Métropole
1 chemin de la Noue
21602 LONGVIC

www.ecoledesmetiers.fr

Le sommelier caviste conseille, informe et accompagne le client dans son choix de vins ou de boissons, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion.

Cette Mention Complémentaire permet d'aborder aussi bien les fondamentaux de l'œnologie, la dégustation que le conseil, la vente, l'animation et la gestion.

INSCRIPTION



*sous réserve de critères dérogatoires

TITRE PRO SOMMELIER CONSEIL CAVISTE

FORMATION

Cette formation complète permet de découvrir le savoir-faire et les particularités des métiers du vin.

Le titre professionnel sommelier conseil caviste permet de développer des compétences et d'en acquérir de nouvelles dans la gestion, le management, la communication et le marketing placé au cœur de ces métiers.

PROGRAMME

MATIÈRES PROFESSIONNELLES

CONSEILS AUX CLIENTS, MISE EN VALEUR DES VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX, TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION, VENTE ET RELATIONS CLIENT, RÉCEPTION ET GESTION, ANGLAIS



POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire d'un titre professionnel sommelier, conseil, caviste peut poursuivre ses études avec des formations courtes telles qu'un titre professionnel serveur ou cuisinier.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire d'un titre professionnel sommelier conseil caviste peut exercer en tant que vendeur conseil en magasin, responsable de rayons ou dans des établissements hôteliers.

On reste
en contact ?

Mona JAOUI

monajaoui@ecoledesmetiers.fr

03 80 68 48 94

LES + DE L'EDM

- Des cours assurés par des professionnels experts
- Un espace numérique ouvert 7/7j et 24/24
- Une mallette professionnelle offerte
- Des salles de cours dotées d'équipements professionnels
- Un campus équipé de lieux de convivialité, hébergement et restauration



SUP. ÉCOLE
DES MÉTIERS

www.ecoledesmetiers.fr