



Unité de Formation par Apprentissage

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION SOMMELLERIE



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !





- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : BAC+1
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 4
- **Code diplôme** : 010-33410 • **Code RNCP** : 37382
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 01/09/2023
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- **Coût de la formation** : Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur, sans reste à charge pour l'apprenti ou l'entreprise. Le montant de la prise en charge OPCO est varié selon la branche professionnelle et est compris entre 6000€ et 9225€
- **Nombre d'heures de la formation** : 525 (en UFA)

Le **CS Sommellerie**, diplôme d'État de niveau 4, se prépare - en 1 an après un diplôme relevant du secteur de la restauration, classé au moins niveau 4 (Baccalauréat technologique ou professionnel...) - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à la commercialisation des vins et autres boissons, ainsi sur leur appréciation (analyse sensorielle et dégustation), mais aussi sur l'organisation des achats (détermination des besoins, commande, réception et gestion des stocks).

Sous le contrôle de ta hiérarchie et grâce à tes connaissances spécifiques, tu seras capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Tu participeras éventuellement au service des mets. Tu contribueras à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourras à son développement économique.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un Bac Techno STHR
- Être titulaire d'un Bac Pro Cuisine
- Être titulaire d'un Bac Pro Service
- Être titulaire d'un BTS MHR
- Avoir un intérêt pour le monde du vin et la gastronomie, posséder un bon relationnel et un sens du service client (après 3 ans d'expérience). conditions fixées à l'[article D. 337-144 du code de l'éducation](#)

QUALITÉS REQUISES

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie et en particulier au domaine du vin et des boissons
- Savoir travailler en équipe
- Capacités d'organisation et d'autonomie
- Compétences en matière de communication écrite et orale
- Compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5.

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.

MÉTIER ACCESSIBLES

Le titulaire du certificat de spécialisation peut exercer les emplois suivants :

- Employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- commis sommelier ou commis sommelière ;
- sommelier ou sommelière.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation Sommellerie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle.

Il ou elle est capable de connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins ...) ; de gérer une cave et créer la carte des vins ; de présenter et commercialiser la carte des vins ; de maîtriser les techniques de service ; de travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- 15 semaines au lycée et 37 semaines de 35 heures en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

https://certifpro.francecompetences.fr/api/enregistrement_droit/refActivity/23855/443698

FORMATION GÉNÉRALE

- Anglais (3 heures par semaine)
- Gestion (2 h par semaine)

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Travaux pratiques en sommellerie
- Analyse sensorielle - Œnologie
- Communication - Législation
- Connaissance des vignobles + visites

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Conseiller des clients dans leur choix de vins
- Effectuer le service dans des conditions optimales de dégustation
- Établir la carte des vins et des boissons selon la législation des vins et des alcools
- Acheter des vins et des alcools auprès de fournisseurs (producteurs, grossistes, ...) et gérer le budget de la sommellerie
- Coordonner une équipe et éventuellement faire du service en salle

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF	MODE	DURÉE
E1 – Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats	UP1	4	CCF ⁽¹⁾ - Ponctuelle ⁽²⁾	1h40
E2 – Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale	UP2	6	CCF ⁽¹⁾ - Ponctuelle ⁽²⁾	1h40

(1) Contrôle en Cours de Formation pour les candidats issus d'établissement publics, privés sous contrat ou CFA habilités par le Recteur, y compris la formation en entreprise.

(2) Autres candidats.



DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis sommelier(ère) dans un Bar à vin, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces. Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration (si titulaire d'un BAC)
- BP Sommelier
- Autre MC du domaine de la cuisine et de la restauration



INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise.
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- **Être âgé de 15 à 29 ans révolus.**
- **Ou sans limite d'âge dans les cas suivants :** Les travailleurs handicapés - Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise - Les sportifs de haut niveau.
- **L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus** à la condition d'avoir achevé le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année d'inscription à la formation.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Lorsque le contrat fait suite à un contrat d'apprentissage précédemment souscrit, et conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent ; Lorsqu'il y a eu rupture de contrat pour des causes indépendantes de la volonté de l'apprenti (cessation d'activité de l'employeur, faute de l'employeur ou manquements répétés à ses obligations...) ou suite à une inaptitude physique et temporaire de celui-ci. Dans ces deux derniers cas, le contrat d'apprentissage doit alors être conclu dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat, et l'âge de l'apprenti au moment de la conclusion du contrat ne peut être supérieur à 35 ans.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI*

15 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC

*Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein, sauf convention collective plus favorable.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : cecile.boulle@ensemble-sacre-coeur.fr

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2026-2027)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat** : 63€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio** : 101€/semaine de présence (restauration non incluse)

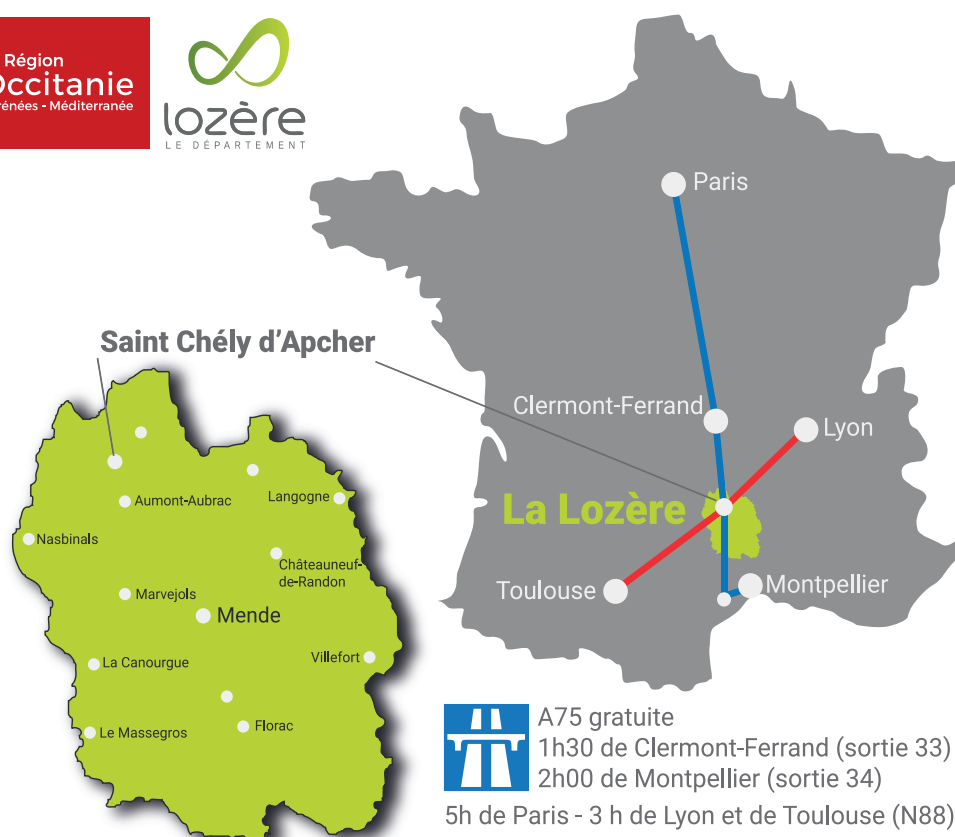
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6€ / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2026-2027)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 7.50€ **/ repas

*reste à charge par la famille **dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

ACCÈS



A75 gratuite
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)
2h00 de Montpellier (sortie 34)
5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2026 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION AOÛT 2026