

UNIVERSITÉ DU VIN

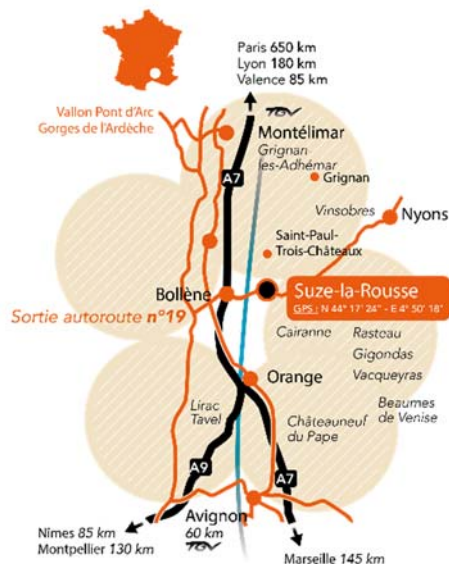
Formation diplômante

Sommelier-Conseil, Caviste®

**Titre inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles
Code NSF 334t Niveau IV
Enregistré par arrêté publié au Journal Officiel du 21/07/2018**

« Choisissez un métier d'avenir,
d'action et de communication »

Session Mars – Juin 2019



Dossier de candidature à déposer impérativement avant le 30 Novembre 2018

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94

Créée par l'Université du Vin en 1982 pour assurer aux personnels de la restauration les compétences spécifiques au service des vins de qualité, cette formation a depuis évolué vers des compétences adaptées aux fonctions de conseil, de vente, d'animation, de gestion, pour répondre aux évolutions du marché et des besoins des consommateurs.

Cette formation s'est imposée comme une référence au sein de la filière Vin.

Objectifs : Savoir sélectionner et gérer une gamme de vins et autres boissons, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix de vins ou de boissons, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion

Compétences apportées par la formation :

- Valorisation et présentation des vins et des autres boissons
- Sélection, gestion de la cave et achats de boissons
- Accueil, conseil, service et vente de vins aux clients
- Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons
- Management et gestion d'une petite unité commerciale (cave, bar à vins, ...)

Programme

LA DEGUSTATION – SAVOIR PARLER DU VIN EN TOUTE CIRCONSTANCE

- Rôle et buts des méthodes et techniques de dégustation
- Définition de l'appareil sensoriel
- Phases de la dégustation
- Différenciation des saveurs et arômes - Vocabulaire élémentaire
- Influence de la vinification et des terroirs et terminologie adaptée aux caractères organoleptiques des vins selon les facteurs de production
- Maladies des vins à la dégustation
- Méthodologie d'approche des particularités régionales et dégustations approfondies des vins des différentes régions viticoles
- Approche des méthodes de l'Analyse Sensorielle pour les produits agroalimentaires et les boissons - Vocabulaire descriptif
- Système de notation et de jugement des vins
- Constitution d'un commentaire de dégustation

ELABORATION D'UN VIN ET IMPACT SUR LES CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

- Maîtriser les facteurs qualitatifs du vin
- Etablissement du vignoble, notions d'ampélographie & d'agronomie, qualité des raisins, des cépages, principes et différents schémas de vinification, travail du vin et élevage, maladies des vins et origines des défauts en bouteille
- Vinifications particulières : VDN et vins effervescents
- Techniques de stockage, de conditionnement, d'habillage et de conservation
- Techniques de garde, vieillissement, influence du bois

LES VINS DE FRANCE –SAVOIR METTRE EN EVIDENCE LEUR SPECIFICITE

- L'image du vin en France, la place économique, sociale et culturelle du vin en France et à l'étranger, la diversité et la richesse des vignobles français.
- Géographie viticole - Présentation détaillée de chaque région viticole française

SENSIBILISATION AUX VINS ETRANGERS – CONNAITRE LEURS QUALITES

- L'implantation chronologique de la vigne dans le monde
- Les vins du Bassin Méditerranéen et du Centre de l'Europe
- Les vins du Continent Américain, les vins d'Australie et d'Afrique du Sud

EAX DE VIE – BOISSONS SPIRITUEUSES – BIERES

- Les principes de distillation
- Présentation des Eaux-de-Vie françaises à base de vin ou de fruits, des alcools étrangers et diverses boissons spiritueuses
- Techniques d'élaboration, de vieillissement
- Les usages de consommation
- Réglementation, production et commercialisation des spiritueux

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE DU VIN – COMMERCIALISATION – DISTRIBUTION DES VINS EN FRANCE

- Maîtriser les tendances des marchés et de la consommation
- Circuits de distribution (volumes produits et vendus par région)
- Constitution des prix
- Etude générale des marchés et de la consommation des vins en France
- Valorisation des vins et vignobles - Œnotourisme - Dispositifs et pratiques.

REGLEMENTATION ET LEGISLATION VITIVINICOLES

- Maîtriser les conditions de vente et de promotion
- Les catégories de vins et autres boissons spiritueuses
- Réglementation française et européenne
- Règlements concernant l'étiquetage
- Réglementation fiscale de circulation des vins et autres boissons. Réglementation des débits de boissons.
- Notions de droit social dans le cadre du travail de Sommelier Conseil Caviste

GESTION D'UNE CAVE A VINS DANS LE RESTAURANT – CARTE DES VINS – COORDONNER LES ACHATS ET LES BESOINS DU CONSOMMATEUR

- Eléments de gestion pour la vente des vins & boissons spiritueuses - Achat - Vente – Marge- Ratios clés d'une unité commerciale
- Gestion des stocks en cave
- Techniques de constitution d'une carte des vins
- Règles et techniques d'établissement d'une carte

TECHNIQUE D'ACCUEIL, DE SERVICE ET DE CONSEIL DES VINS – ALLIANCE AVEC LES METS ET PRODUITS GASTRONOMIQUES

- Histoire de la consommation du vin, considérations à propos des modes de consommation et comportements alimentaires. Rappels de techniques culinaires.
- Alliance des mets et des vins - Les vins et les autres boissons, techniques de mise en valeur des vins dans le cadre de l'alimentation
- Le service des vins - Technologie de service (Verrerie, platerie, petits matériels de professionnel)
- Aspects réglementaires, sanitaires et sociaux de la consommation de boissons alcoolisées (Dossier d'actualité).
- Techniques de conseil à la clientèle - Les bases de la communication commerciale

STAGE D'APPLICATION PRATIQUE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Informations complémentaires

Public concerné :

Salariés de la filière vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion souhaitant travailler comme conseiller en vins dans les secteurs de la restauration, du commerce, de la distribution ou de la promotion

Pré-requis :

Etre titulaire d'un **diplôme de Niveau IV** (Ex : Baccalauréat) **ou** être titulaire d'un **CAP Hôtellerie-Restauration** avec une expérience professionnelle conséquente dans le secteur de la restauration.

Pour les étudiants étrangers, il est indispensable de comprendre, parler et maîtriser le français au moment de l'inscription en raison des efforts de compréhension.

Conditions d'admission :

Le dépôt de candidature est à effectuer, par courrier postal, en retournant la demande de pré-inscription (ci-après) dûment complétée et signée, avant le 30 Novembre 2018 dernier délai (cachet de la Poste au 30/11/2018 dernier délai ou dépôt en mains propres).

Seuls les dossiers complets avec l'intégralité des pièces demandées seront étudiés.

Nous tenons à rappeler que la sélection des candidatures se déroulera **en Décembre 2018** à l'Université du Vin, et qu'avant cette date, vous ne pouvez en aucun cas considérer votre demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

La sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec ce dossier de pré-inscription, c'est-à-dire curriculum vitae, copie de diplôme, lettre de motivation, activité professionnelle actuelle, promesse d'embauche, présentation du projet professionnel, du projet de reconversion, tout élément expliquant votre motivation à suivre cette formation... Vous pourrez être sollicité pour un entretien téléphonique.

A l'issue des sélections en décembre, vous recevrez un courrier électronique notifiant l'état de votre candidature (à savoir : Admis – Liste d'attente – Refusé).

La Formation Sommelier-Conseil, Caviste est également accessible dans le cadre de la **VAE**. Les demandes sont à effectuer auprès du Service Formation de l'Université du Vin.

Moyens d'encadrement :

Intervenants attachés à l'Université du Vin : ingénieurs agronomes, œnologues, sommeliers, cavistes... apportent leurs savoirs pluridisciplinaires et partagent leur large expérience.

Partenariat professionnel : Institut Paul Bocuse, comités interprofessionnels, syndicats viticoles, caves particulières, caves coopératives...

Moyens pédagogiques :

Exposés théoriques, vidéos, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, visites et sorties de terrain, bibliothèque, laboratoire œnologique, banque de données

Modalités d'évaluation :

Mises en situation professionnelle reconstituées, cas pratiques, tests techniques, études de cas et mémoire à rédiger et à soutenir, après la formation, devant un jury composé de personnalités du monde vinicole, de la restauration et d'intervenants.

La validation est obtenue à partir d'une moyenne de **12/20**.

A prévoir : passage de la dernière épreuve d'examen 1 à 2 mois après la fin des cours (soutenance orale du mémoire).

Attestation de suivi de formation :

Remise d'une attestation de formation et si validation, du titre de Sommelier-Conseil, Caviste®.

Coût :

Coût : 5800 € TTC

Tarifification spécifique pour les demandeurs d'emploi : 4950 €uros sur justificatif et selon conditions indiquées à l'Article IV de la demande de pré-inscription.

Financement : Attention réforme en cours

➤ Pour les salariés :

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur,
- Congé Individuel de Formation (selon certaines conditions à vérifier) : s'adresser à l'organisme auquel votre entreprise cotise pour le CIF (à voir avec votre employeur ou votre DRH),
- Compte Personnel de Formation (voir www.moncompteformation.gouv.fr)

➤ Pour les demandeurs d'emploi : selon les conditions en vigueur, possibilité de demander à Pôle Emploi d'ouvrir des droits de différents dispositifs :

- *Aides à l'embauche* : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POE.
- *AIF* : Pôle Emploi peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation.
- *Action de formation régionale* : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation pour les demandeurs d'emploi de leur région.
- *CIF CDD* : Suivant le parcours professionnel, et au regard du dernier contrat de travail, le Congé Individuel de Formation – CIF CDD permet de financer une formation par un fonds d'assurance formation tout en conservant une rémunération tout au long de la formation.

➤ Financement personnel : Attention, ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire.

Contactez-nous pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs.

Attention : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être très longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation.


Modalités pratiques :

Durée : 480 heures de formation, représentant 380 heures de cours réparties sur 4 mois consécutifs et une période de stage pratique en entreprise de 3 semaines, soit 100 heures

Lieu des cours : Université du Vin à Suze-la-Rousse. Cet environnement offre de nombreuses opportunités de rencontres professionnelles.

Effectif par session : minimum 8, maximum 36.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter :

 04 75 97 21 30

ou



: formation@universite-du-vin.com

**CALENDRIER
SOMMELIER CONSEIL CAVISTE
SESSION Mars 2019**

Semaines	Formation au centre		Formation pratique en entreprise	
Du lundi 11 mars 2019 au vendredi 15 mars 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 18 Mars 2019 au vendredi 22 Mars 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 25 mars 2019 au vendredi 29 mars 2019	5 jours	35 heures		
Total mois mars 2019	15 jours	105 heures		

Semaines	Formation au centre		Formation pratique en entreprise	
Du lundi 1 ^{er} avril 2019 au Vendredi 5 avril 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 8 avril 2019 au vendredi 12 avril 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 15 avril 2019 au vendredi 19 avril 2019	5 jours	35 heures		
<i>Lundi 22 avril 2019 – férié</i> Du mardi 23 avril 2019 au vendredi 26 avril 2019	4 jours	28 heures		
Du lundi 29 avril 2019 au mardi 30 avril 2019	2 jours	14 heures		
Total mois Avril 2019	21 jours	147 heures		

Semaines	Formation au centre		Formation pratique en entreprise	
<i>Mercredi 1^{er} mai 2019 - férié</i> Du jeudi 2 mai 2019 au vendredi 3 mai 2019	2 jours	14 heures		
Du lundi 6 mai 2019 au mardi 7 mai 2019 <i>mercredi 8 mai 2019 – férié</i> Du jeudi 9 mai 2019 au vendredi 10 mai 2019	4 jours	28 heures		
Du lundi 13 mai 2019 au vendredi 17 mai 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 20 mai 2019 au vendredi 24 mai 2019	5 jours	35 heures		
Du lundi 27 mai 2019 au mercredi 29 mai 2019 <i>Jeudi 30 mai 2019 – férié</i> <i>Vendredi 31 mai 2019 - vaqué</i>	3 jours	16 heures		
Total mois Mai 2019	19 jours	128 heures		

Du lundi 3 juin 2019 au vendredi 7 juin 2019			5 jours	35 heures
<i>Lundi 10 juin 2019 – férié</i> Du mardi 11 juin 2019 au vendredi 14 juin 2019			4 jours	30 heures
Du lundi 17 juin 2019 au vendredi 21 juin 2019			5 jours	35 heures
Total mois Juin 2019			14 jours	100 heures

**Total : 480 heures
69 jours**

**380 heures en centre
55 jours**

**100 heures en entreprise
14 jours**

DEMANDE DE PRE-INSCRIPTION SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE Session Mars 2019

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Madame

Monsieur

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code Postal : Ville :

Tél. : Portable :

E-Mail :

Date et lieu de naissance :

Diplôme (selon pré-requis exigés) :

Expérience professionnelle en lien avec la formation :

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié Poste occupé :

en CDI en CDD – dates de début et de fin du contrat :

Nom et adresse de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Demandeur d'emploi

Inscrit à Pôle Emploi - N°identifiant (+ copie attestation inscription) :

Bénéficiaire Allocation Aide au retour à l'Emploi : oui non

Bénéficiaire autre type d'allocation : oui non

Précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III - MODE DE FINANCEMENT PREVU

Personnel (dans ce cas, passez directement au IV)

Employeur : veuillez préciser le nom et les coordonnées de la société qui signera la convention de formation :

Fonds d'Assurance Formation :

Nom et Coordonnées du Fonds d'Assurance Formation :

Un dossier de demande a-t-il été déposé ? Oui Non

Pôle Emploi : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi.

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif utilisé :

Important : Le stagiaire devra s'assurer qu'il obtiendra la réponse de financement (accord et montant) au minimum un mois avant le début de la formation. Au-delà de ce délai, l'Université du Vin se réserve le droit d'annuler la candidature, ceci pour des raisons d'organisation et de logistique.

Dans le cas d'un financement personnel, le stagiaire ne pourra modifier ni son financement, ni son statut.

IV – COUT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

Je soussigné(e) déclare : (cocher les cases)

Avoir pris connaissance du coût de la formation (cocher la case) :

5800 €uros TTC tout public

4950 €uros TTC pour les demandeurs d'emploi (pouvant attester de ce statut avant le 30/11/2018) et dans le cadre d'une prise en charge de la part de pôle emploi ou d'un financement personnel,

avoir bien noté qu'après le 30 Novembre 2018, il ne sera plus possible de modifier ma situation professionnelle et donc de bénéficier d'une modification sur le coût de la formation.

demander ma pré-inscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance.

Engager dès maintenant toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation.

V – INSCRIPTION DEFINITIVE

J'ai bien noté que la sélection définitive des candidatures par l'Université du Vin se fera courant Décembre 2018 et qu'avant cette date, je ne peux en aucun cas considérer ma demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

Cette sélection des candidats se fera à partir des éléments transmis avec ce dossier de pré-inscription, c'est-à-dire curriculum vitae, copie de diplôme, lettre de motivation, activité professionnelle actuelle, promesse d'embauche, présentation du projet professionnel, du projet de reconversion, etc.... Les résultats vous seront envoyés par courrier électronique.

J'ai bien noté que si je suis sélectionné, un règlement intérieur et un règlement d'examen me seront remis en début de formation et qu'après en avoir pris connaissance, je les signerai pour accord des conditions stipulées.

Note : Il est vivement recommandé de ne pas verser d'acompte pour une location de logement avant d'avoir reçu un courrier officiel de l'Université du Vin mentionnant votre inscription définitive sur la session de formation.

VI – RECHERCHE D'UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

Je m'engage à rechercher une ou plusieurs entreprises d'accueil (dans les secteurs à choisir en fonction de mon projet professionnel : restauration, distribution, tourisme, production, négoce, etc...) en vue d'y effectuer la période de stage pratique d'observation prévue dans le programme.

Cette période de stage n'est pas soumise à rémunération, ni déclaration sociale pour l'entreprise d'accueil.

Pièces indispensables pour l'étude de votre dossier :

Une lettre de motivation présentant votre projet professionnel à l'issue de la formation,

Un curriculum vitae

Copie diplôme (du niveau minimum requis)

Deux photos d'identité

Selon les cas :

Attestation pôle emploi

Pour les stagiaires non francophones : mentionner dans la lettre de motivation votre niveau de français.

Pour les stagiaires étrangers et selon le pays d'origine : demande de titre de séjour à effectuer dans votre pays d'origine, vérifier les délais d'obtention.

Fait à.....le.....

Signature obligatoire :

(précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)

Dossier à retourner par courrier postal avant le 30/11/2018 à :

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94