



UNIVERSITÉ DU VIN

Formation diplômante

Sommelier-Conseil, Caviste®

Programme international

Titre inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles
Code NSF 334t / 221w – Niveau 4
RNCP – Fiche n°35863

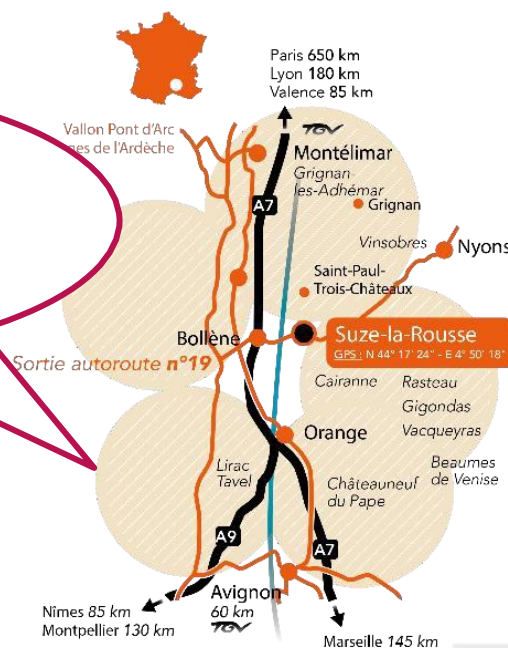
« Choisissez un métier d'action et de communication, avec une ouverture sur le monde ! »

Session 2023

Une formation exclusive :

- Programme 100% anglophone
- Pédagogie innovante

basée sur nos 40 ans de savoir-faire



ATTENTION : Dossier de candidature complet à envoyer par mail et en un seul envoi avant le 10 février 2023

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

Sommelier-Conseil, Caviste®

Créée par l'Université du Vin en 1980, cette formation s'est imposée comme une référence au sein de la filière Vin, grâce à la qualité reconnue de son programme sur le marché de l'emploi, et l'insertion professionnelle rapide des diplômés. Pour répondre à une demande croissante, ce programme est depuis 2021 proposé en anglais aux publics souhaitant évoluer dans un environnement professionnel international.

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, en France ou à l'International.

Compétences apportées par la formation :

- Constitution d'une gamme et achat de vins, spiritueux et autres boissons
- Vente et valorisation des vins et autres boissons
- Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin

Les plus - un focus international sera apporté sur :

- Les enjeux de la filière vin mondiale, la compréhension des spécificités et des acteurs des différents marchés des vins et boissons, leurs dynamiques, dans une perspective commerciale.
- La maîtrise des techniques de l'accueil, du conseil et du service du vin dans un contexte international.
- Les vignobles, spiritueux et bières du monde

Programme

Toujours soucieuse d'adapter ses programmes aux besoins du marché et aux évolutions pédagogiques, l'Université du Vin, innove en **2023 avec désormais** :

- **Un programme délivré 100% en anglais**
- **Un apprentissage hybride présentiel + e-learning, avec accès illimité** pendant la formation à de multiples **ressources pédagogiques numériques**,
- Et toujours de nombreux **travaux pratiques et dégustations** (+ de 300 vins et autres boissons)

CONSTITUTION D'UNE GAMME, en s'appuyant sur la dégustation comme outil de travail et en mobilisant ses connaissances approfondies des produits

- Acquisition d'une méthode et d'un vocabulaire de dégustation pour évaluer qualitativement un vin, construction d'un commentaire de dégustation
- Compréhension de l'influence des facteurs naturels et des méthodes d'élaboration sur les caractères organoleptiques des vins
- Méthodologie d'approche des particularités régionales et dégustations approfondies des vins des régions viticoles françaises
- Les vins du monde (Europe et Nouveau Monde) et dégustations appliquées
- Méthodologie d'approche des particularités et dégustations des spiritueux (français, étrangers) et des bières.

VENTE ET VALORISATION DES VINS ET AUTRES BOISSONS

- Parler d'un vin dans différentes circonstances, avec un discours riche et adapté à son auditoire
- Allier les mets et les vins et autres boissons
- Adopter les « gestes justes » du service des vins auprès des différentes clientèles internationales

GESTION D'UNE PETITE UNITE COMMERCIALE DANS LE VIN

- Compréhension du fonctionnement de la filière vitivinicole, des acteurs et des circuits d'approvisionnement
- Intégration des dynamiques du marché dans son activité
- Compréhension de la réglementation et législation vitivinicole
- Eléments de gestion pour la vente des vins & boissons spiritueuses (conditions d'achat, élaboration d'un tarif, calculs de marge, gestion des stocks, ratios clés d'une unité commerciale)
- Focus sur le fonctionnement des marchés export

STAGE D'APPLICATION PRATIQUE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Informations complémentaires

Public concerné :

Tous publics ayant pour projet d'exercer comme professionnel du conseil en vin (sommelier, directeur de restaurant, maître d'hôtel, importateur, caviste, etc.) dans un contexte international.

Pré-requis :

- **Soit être titulaire d'un diplôme de Niveau 4** (par exemple : Baccalauréat toutes séries confondues),
- **Soit être titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration** et justifier d'une première expérience dans ce secteur,
- **Soit justifier d'une expérience professionnelle** conséquente dans le secteur de la restauration ou du négoce de vins.

Pour ce parcours de formation proposé en anglais, il est indispensable de comprendre, parler et maîtriser l'anglais au moment de l'inscription en raison des efforts de compréhension demandés (niveau B2)

Conditions d'admission :

Le dépôt de candidature est à effectuer en retournant la demande de pré-inscription (ci-après) dûment complétée et signée pour le 10 février 2023 dernier délai avec toutes les pièces demandées. Début de la formation le 27 mars.

Le dossier de candidature doit être envoyé complet par mail en un seul envoi sur l'adresse mail suivante :

beatrice.charpentier@universite-du-vin.com

(Si taille des fichiers + de 10 Mo, envoi uniquement via « wetransfer »)

Vous recevrez un accusé-réception par mail pour confirmer l'enregistrement de votre dossier de candidature. Seuls les dossiers reçus complets avec l'intégralité des pièces demandées seront enregistrés et présentés à la commission de sélection.

La sélection définitive des candidatures se déroulera **le 15 février 2023** à l'Université du Vin. 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 éventuellement être sollicité pour un entretien téléphonique.

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

La Formation **SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®**- Programme International est également accessible dans le cadre de la **VAE**. Les demandes sont à effectuer auprès du service formation de l'Université du Vin.

Modalités pratiques :

Dates de la formation : du 27 mars au 28 juillet 2023

Durée : 553 heures de formation réparties sur 4 mois consécutifs, représentant 455 heures de formation en centre ou en distanciel et une période de stage pratique en entreprise de 3 semaines, soit 98 heures

Horaires de cours : de 9H à 12H30 et de 13H45 à 17H15

Effectif par session : minimum 8, maximum 15

Lieu des cours : Université du Vin à Suze-la-Rousse (26790)

Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.



Moyens d'encadrement :

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

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

Moyens pédagogiques :

Exposés théoriques, vidéos, diaporamas, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, visites de terrain, plateforme d'enseignement à distance comprenant de nombreuses ressources e-learning (fiches de synthèses, classes enregistrées, vidéos, exercices progressifs, forum d'échanges ...)

Modalités d'évaluation :

Mises en situation professionnelle reconstituées, cas pratiques, tests techniques, études de cas... La validation est obtenue à partir d'une moyenne de **12/20**.

Attestation de suivi de formation :

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

Coût de la formation : 7700 € TTC

Financement :

➤ **Pour les salariés :**

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur,
- CPF (Compte Personnel de Formation) : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/>
- CPF de Transition Professionnelle (ex-CIF) : prendre contact avec TPro (Transitions Pro) de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge. Attention : une partie du dossier est à remplir par le centre de formation, bien penser à vérifier au préalable avec Transitions Pro les dates de commission pour l'étude de votre demande.

➤ **Pour les demandeurs d'emploi :**

- Compte Personnel de Formation : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> (si droits CPF insuffisants pour couvrir les frais de formation possibilité de faire une demande d'abondement à Pôle Emploi via l'application « moncompteformation »)
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI
- AIF : Pôle Emploi peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi KAIROS – nous contacter)
- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation pour les demandeurs d'emploi de leur région

➤ **Financement personnel** : veuillez noter que 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.

Pour information : afin d'obtenir un devis ou pour faire compléter un dossier de demande de prise en charge des frais de formation, vous devez impérativement déposer au préalable un dossier de candidature complet.

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 longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection).

Votre référent à l'Université du vin :

✉ : beatrice.charpentier@universite-du-vin.com ou 04 75 97 21 33

CALENDRIER

SOMMELIER CONSEIL, CAVISTE-Programme international - Session 2023

Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023		30 heures	
Total mois de mars 2023		5 jours - 30 heures	
Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023		30 heures	
<i>Lundi 10 avril - férié</i> Du mardi 11 avril au vendredi 14 avril 2023		24 heures	
Du lundi 17 avril au vendredi 21 avril 2023	35 heures		
Du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023	35 heures		
Total mois d'avril 2023		10 jours - 70 heures	9 jours - 54 heures
Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
<i>Lundi 1^{er} mai - férié</i> Du mardi 2 mai au vendredi 5 mai 2023	28 heures		
<i>Lundi 8 mai - férié</i> Du mardi 9 mai au vendredi 12 mai 2023	28 heures		
Du lundi 15 mai au mercredi 17 mai 2023 <i>Jeudi 18 et vendredi 19 mai - férié</i>	21 heures		
Du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023		30 heures	
<i>Lundi 29 mai - férié</i> Du mardi 30 mai au mercredi 31 mai 2023		12 heures	
Total mois de mai 2023		11 jours - 77 heures	7 jours - 42 heures
Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du jeudi 1 ^{er} juin au vendredi 2 juin 2023		12 heures	
Du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023		30 heures	
Du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023	35 heures		
Du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023	35 heures		
Du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023	35 heures		
Total mois de juin 2023		15 jours - 105 heures	7 jours - 42 heures
Semaines	Formation en centre	Formation en distanciel	Formation pratique en entreprise
Du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023	35 heures		
Du lundi 3 au vendredi 28 juillet 2023 <i>Vendredi 14 juillet férié</i>			98 heures
Total mois de Juillet 2023		5 jours - 35 heures	14 jours - 98 heures
Total : 553 heures 83 jours	287 heures en centre 41 jours	168 heures distanciel 28 jours	98 heures en entreprise 14 jours

DEMANDE DE PRE-INSCRIPTION

SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE- Programme international

Session 2023

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS Madame Monsieur

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code Postal : Ville :

Tél. : Mail :

Date et lieu de naissance :

Diplôme (selon prérequis exigés) :

Expérience professionnelle en lien avec la formation :

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié - Poste occupé :

en CDI en CDD – date 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) :

Autre : précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III - MODE DE FINANCEMENT PREVU

Personnel

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

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

CPF : l'utilisation de vos droits CPF se fera directement via la plateforme <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> et seulement après la sélection des candidatures.

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :

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.

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) : **7700 € TTC**
- demander ma pré-inscription à la formation SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®- Programme International 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.
- Je comprends que, dans le contexte sanitaire global actuel et en application des recommandations gouvernementales, l'Université du vin se réserve la possibilité d'adapter les enseignements en proposant aux stagiaires certains enseignements à distance supplémentaires quand elle l'estimera nécessaire.

V – INSCRIPTION DEFINITIVE

J'ai bien noté que la sélection définitive des candidatures par l'Université du Vin se fera le 15 février 2023 au plus tard : l'Université du vin confirmera officiellement l'état de chaque candidature : admis – liste d'attente - refusé. 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 CV, copie de diplôme, lettre de motivation, et selon votre situation : présentation du projet professionnel, du projet de reconversion, éventuellement promesse d'embauche, bilan de compétences, étude de marché, etc.... L'envoi du dossier de candidature sera fait **par mail en un seul envoi** (si fichier volumineux *WeTransfer uniquement*). Vous recevrez un accusé-réception dès l'enregistrement de votre dépôt de candidature.

Les résultats des sélections 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. Elle sera officialisée par la signature d'une convention de stage tripartite rédigée par l'Université du vin.

Pièces indispensables pour l'étude de votre dossier :

- Une lettre de motivation présentant votre projet professionnel à l'issue de la formation,
- Un curriculum vitæ
- Copie diplôme (du niveau minimum requis)
- 1 photo d'identité (fichier jpg ou png)

Selon les cas :

- Attestation pôle emploi pour statut demandeur d'emploi
- Pour tous les stagiaires: mentionner dans la lettre de motivation votre niveau d'anglais (lu –écrit- parlé)
- 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.

Merci d'enregistrer toutes les pièces selon ce modèle : « CV-Nom-Prénom », « photo-Nom-Prénom », etc...

Fait à le

Signature obligatoire :

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