

Les formations liées au VIN

1 Œnologie

Le module INITIATION qui ne dure que 5 séances, ouvre l'accès aux différents modules non hiérarchisés :

- France 1 – Climat méditerranéen et continental + Climat océanique et continental
- Hors France : Europe + Monde



2 Sommellerie

Le sommelier gère la cave du restaurant, du bar à vins. Il a une réelle connaissance du monde du vin tant pour choisir les bouteilles qui seront conservées dans la cave que pour associer les vins aux mets proposés à la carte. Il a un sens aigu du relationnel puisqu'il écoute et conseille la clientèle, partage avec le chef cuisinier comme avec les autres membres du personnel.

Il a une bonne condition physique car il reste debout et circule de longs moments dans la journée. Ses horaires sont souvent coupés et décalés (HORECA).

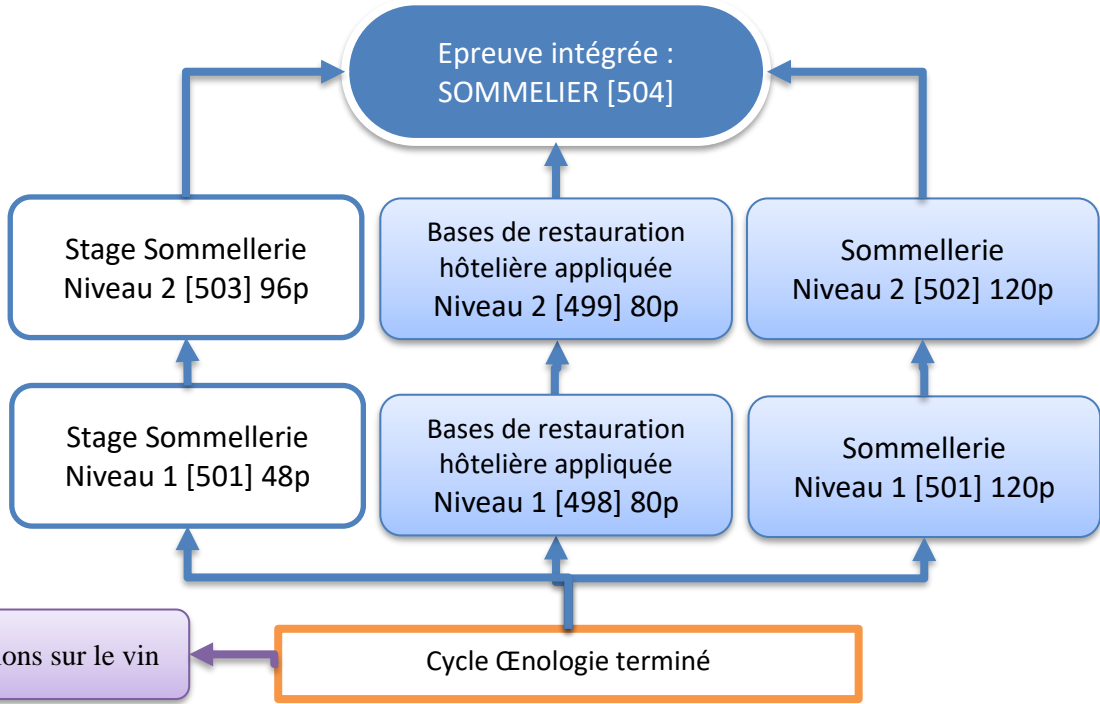
3 Caviste

Vendeur spécialisé, œnologue confirmé, le caviste aime le contact clientèle : il écoute le client et le conseille proposant des associations mets et vins qui parlent aux clients ou les surprennent. Capable d'animer une dégustation, il sait aussi gérer un stock, choisir des vins chez des producteurs, le surveiller afin de le conserver au mieux. Le négoce du vin demande une bonne condition physique (manipuler les caisses de vins, les fûts pour les mises en bouteilles, station debout prolongée), de réelles aptitudes relationnelles associées à une connaissance approfondie du monde du vin.

4 Autres spécialisations

5 Organigramme

Ces cycles ne sont pas organisés chaque année



Spécialisations sur le vin

Cycle Œnologie terminé

Autres formations sur les boissons

Epreuve Intégrée - section négociant Caviste [585]

