

LES POINTS FORTS

1.

TITRE PROFESSIONNEL

Le seul titre professionnel qui propose la maîtrise des trois techniques de dégustation : intuitive, géo-sensorielle et analytique

2.

PÉDAGOGIE

Une pédagogie inspirée de Maria Montessori adaptée au monde du vin

3.

FACILITATEURS

Des facilitateurs sommeliers expérimentés et passionnés (MOF, Sommeliers titrés)

4.

EXPRESSION ÉMOTIONNELLE

Techniques de théâtre

5.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible à tous

6.

MÉTIERS DE PASSION

Formation à des métiers de passion



FRANCK THOMAS FORMATION

L'École du Meilleur Sommelier d'Europe

DEVENEZ SOMMELIER CAVISTE

Certification Professionnelle de Niveau 4 -
Titre reconnu par l'État - Sommelier Caviste - RNCP 39204 - Certifié par Franck Thomas Formation - Enregistré au RNCP le 27/06/2024



Durée : **14 mois** en alternance dont **74 jours** en formation, ce qui représente **518 heures**



Financement possible par l'**alternance**.
Pour un financement individuel veuillez nous contacter.



200 vins fins sélectionnés par **La Revue du vin de France**



POURQUOI TENTER L'AVENTURE ?

1. J'apprends un métier noble et passionnant
2. J'obtiens un diplôme de niveau Bac reconnu par l'État et validé par Franck Thomas - Meilleur Sommelier d'Europe
3. Je suis rémunéré(e) et ma formation est entièrement prise en charge
4. J'intègre une école unique : 3 techniques de dégustation, facilitateurs titrés et passionnés, accessible à tous
5. J'ai de grandes chances de trouver un emploi grâce au réseau international de La Revue du vin de France et de Franck Thomas Formation
6. Suite à la formation, 8 personnes sur 10 trouvent un emploi

DESCRIPTIF MÉTIER

Le « Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie » est un expert en vin et en gestion des caves pour le compte de restaurants, de cavistes ou de particuliers qu'il accompagne et conseille. Il peut également travailler pour des domaines viticoles, des coopératives, des négociants, des entreprises de vente de vins.

Il s'adresse aux professionnels, mais également aux particuliers en s'appuyant sur sa connaissance des réseaux de distribution (internet, GMS, porte à porte, vente en réunion, vente à domicile, en restaurant, en boutique, sur les foires et salons, à l'export)

LES OPPORTUNITÉS

Le titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie vous ouvre les portes de métiers passion.

Dotés d'une formation complète, des métiers avec une vraie perspective professionnelle et s'exerçant dans une diversité d'établissements s'offrent à vous :

- caves,
- bars à vins,
- restaurants traditionnels et gastronomiques,
- magasins spécialisés,
- rayon liquide des grands magasins,
- grandes et moyennes surfaces,
- petites entreprises,
- maisons de tourisme, etc.



OBJECTIFS DE LA FORMATION



Élaborer une offre de vins et autres produits nobles



Assurer la vente de vins et autres produits nobles



Conseiller et faire découvrir des vins et autres produits nobles



Promouvoir l'offre de vins et autres produits nobles sur les marchés français et internationaux



Gérer et développer une activité de sommelier-caviste



Non à la discrimination



Toutes nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

CONTENU DE LA FORMATION

1.

ACHAT ET GESTION DE CAVE

Dégustation analytique, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, dégustation géo-sensorielle, oenologie.

2.

VENTE

Les grands styles de vins, les techniques de vente en restaurant et en cave, la vente émotionnelle, les accords mets et vins niveau 1, la vente additionnelle, les supports de vente.

3.

CONNAÎTRE ET CONSEILLER

Les régions viticoles et les vins du monde, les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières.

4.

PROMOTION ET OENOTOURISME

Techniques expertes de vente du vin, oenotourisme.

5.

GESTION

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), stratégies d'étude du marché, management.

