



Ecole hôtelière

CERTIFICAT DE
SPÉCIALISATION

SOMMELLERIE



CRÉATION : AGENCE PHÉNIX 360 - CRÉDIT PHOTO : IOX PHOTOGRAPHE - COPYRIGHT © 2025 ENSEMBLE SACRÉ CŒUR - ST CHÉLY D'APCHER - ÉDITION FÉVRIER 2025

Faire grandir les talents



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

☎ 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Demain ensemble !

PNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Le **Certificat de Spécialisation Sommellerie** forme en un an, des professionnels qualifiés de la restauration en charge de la commercialisation des vins et autres boissons.

Le certificat de spécialisation est le nouveau libellé de diplôme qui remplace la mention complémentaire depuis le 01/01/2025. Le certificat de spécialisation « sommellerie » recrute sur Parcoursup des bacheliers généraux, technologiques, professionnels ou des titulaires d'un diplôme au moins équivalent au niveau bac.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Le/la titulaire du certificat de spécialisation sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.

Il/elle vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un/d'une chef sommelier. Il/elle connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

QUEL CONTENU ?

- Les enseignements portent sur leur appréciation (analyse sensorielle et dégustation) et sur l'organisation des achats (détermination des besoins, commande, réception et gestion des stocks).
- Au cours de leur formation, les élèves acquièrent des compétences relatives à l'organisation, à la préparation du service, à la manière de créer et mettre à jour une carte des vins et autres boissons, de proposer des accords avec les mets servis. Ils sont formés à mettre en œuvre l'activité commerciale.

LE SACRÉ-CŒUR ?

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

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Excellente tenue et hygiène corporelle
- Amabilité, sens de l'accueil et règles de savoir-vivre, bonne mémoire
- Respect des personnes, des consignes, du matériel, des idées
- Volonté, ponctualité, sobriété, probité, organisation, adaptation
- Connaissances en géographie, bases en langues étrangères.
- Disposer de compétences en matière de communication orale et écrite.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais.
- Disposer de qualités relationnelles.
- S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier au domaine du vin et des boissons.

DÉBOUCHÉS ?

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr

L'inscription s'effectue suite à un entretien obligatoirement doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup à partir de janvier.