

## DIPLÔME CONSULAIRE SUPÉRIEUR EN SOMMELLERIE

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

- | Maîtriser les spécificités des vignobles français, avec une ouverture sur les vins du monde
- | Former aux techniques de communication et de commercialisation
- | Perfectionner l'anglais technique afin d'assimiler le vocabulaire professionnel
- | Acquérir une spécialité professionnelle afin d'obtenir un poste à responsabilités valorisant
- | Accéder directement à un emploi dans un établissement réputé en France ou à l'étranger

### LES DÉBOUCHÉS : DES MÉTIERS DIVERSIFIÉS

- | Sommelier, chef sommelier dans la restauration gastronomique en France ou à l'étranger
- | Poste à responsabilités dans une brasserie "haut de gamme", dans un bar à vins...
- | Caviste indépendant ou au sein d'une chaîne de marque nationale ou internationale
- | Agent commercial indépendant, d'un domaine viticole, chez un négociant
- | Gestionnaire d'un caveau, responsable accueil des visiteurs (animation de dégustations, vente...)
- | Conseiller, expert en vins et spiritueux

### DURÉE ET CALENDRIER

12 mois, dont 4 mois consécutifs de stage en milieu professionnel à l'issue de la formation

### CONDITIONS D'ADMISSION

- | Être titulaire d'un baccalauréat professionnel restaurant ou technologique hôtellerie, d'un BTS hôtellerie/restauration ou d'une mention complémentaire sommellerie
- | Être issu d'une formation généraliste ayant une expérience professionnelle significative en restauration ou dans le monde viticole
- | Présélection sur dossier et entretien de motivation
- | Être majeur

Suivi personnalisé et individualisé : disponibilité de l'équipe, entretiens réguliers, pédagogie différenciée.

Approfondissement des enseignements, anglais adapté à la profession, mises en situations professionnelles, participation à des ateliers et à des démonstrations, rencontres avec des professionnels et des experts, voyages dans les grandes régions viticoles françaises, visites de vignobles locaux.

Stages : mise en relation entre des étudiants et des entreprises, restaurants gastronomiques, caves, caveaux, magasins spécialisés en fonction du projet professionnel (mai à septembre).

LES +

## PROGRAMME

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT MÉTIERS

- | Fondamentaux d'œnologie
- | Étude approfondie des vignobles français et des vignobles étrangers
- | Analyse sensorielle
- | Technologie sommellerie (législation, relations fournisseurs, gestion de cave...)
- | Ateliers pratiques de sommellerie
- | Ateliers pratiques relatifs aux accords mets et vins, en collaboration avec des grands chefs de cuisine

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT LANGAGE ET COMMUNICATION DANS UNE LANGUE ÉTRANGÈRE

- | Vocabulaire spécifique aux vins
- | Vocabulaire adapté aux contacts clients en restauration
- | Vocabulaire relatif aux conseils et à la vente des vins
- | Ateliers pratiques de communication en anglais

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT GESTION, TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION, WEB INFORMATIQUE

- | Gestion appliquée
- | Marketing et nouvelles tendances marketing
- | Informatique (réseaux sociaux, e-commerce, site Internet)

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT VOYAGES D'ÉTUDE ET VISITES PÉDAGOGIQUES

- | Voyages d'étude dans 3 grandes zones viticoles françaises : Bourgogne Alsace, et Sud-Ouest. Chaque voyage donnera lieu à une évaluation comptant pour l'obtention de l'examen.
- | Visites pédagogiques. Ex. : Châteauneuf du Pape, Côte-Rôtie, Pic Saint-Loup, Banyuls, Bandol...

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT RENCONTRES AVEC LE MONDE DU VIN

Interventions proposées par des professionnels du monde viticole : comités interprofessionnels des différentes régions viticoles, anciens élèves, vigneron, sommeliers, agents de l'INAO, des douanes, de la DGCCRF...

### UNITÉ D'ENSEIGNEMENT STAGE (MAI- À FIN AOÛT)

Après concertation, vous devrez être en mesure de définir le type d'établissement susceptible de vous accueillir pendant ces 4 mois de stage (restaurant étoilé Michelin en France, établissement de restauration à l'étranger, bar à vins/brasserie, cave...). Ce choix étant fait, nous vous proposerons un établissement de qualité pour que cette période de formation en entreprise complète l'enseignement dispensé : un vrai tremplin pour votre projet professionnel. Ce stage sera évalué en collaboration avec le tuteur, dans le cadre de votre examen final.

[ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR](http://ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR)

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil  
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3  
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : [pointaccueil@vaucluse.cci.fr](mailto:pointaccueil@vaucluse.cci.fr)

INSCRIPTION  
EN LIGNE,  
PAR MAIL  
OU COURRIER



**CCI VAUCLUSE**