

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP37382 | NIVEAU 4

CS SOMMELLERIE

Avec l'EPMT, formez-vous au CS Sommelierie en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

ÊTRE UN PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION ET DE LA COMMERCIALISATION DES BOISSONS

Le titulaire du CS Sommelierie est qualifié pour :

- Mettre à la disposition de la clientèle les vins et autres boissons.
- Participer au travail de la cave : réception, vérification des livraisons, embouteillage ...
- Tenir la comptabilité et participer à la gestion des stocks.
- Mettre en place/participer à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes
- Connaître les vins et leur conditionnement et conseiller le client : marier vin et menu.
- Avoir des notions d'œnologie et connaître la législation sur les boissons.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **18 ans** (dès l'entrée en formation) à **29 ans révolus**
(30 ans moins 1 jour) **ET**

Être titulaire d'un **diplôme de niveau 4 (bac général accepté)**
ou supérieur ET

Avoir de l'intérêt pour le secteur de la restauration
et en particulier pour le domaine du vin et des boissons.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 à 2 jours à l'EPMT / 3 à 4 jours en entreprise.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1137 à 1 147 heures.

Volume horaire en présentiel

460 à 470 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation et qualités relationnelles.

Sobriété, discrétion, diplomatie et sens commercial.

Communication orale et écrite en français et en langue étrangère (en particulier en anglais).

Autonomie et curiosité professionnelle.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Deux blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats.
- BLOC 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV2 au choix : Chinois Mandarin ou Japonais.

Les enseignements professionnels

- Analyse sensorielle.
- Notion élémentaire d'œnologie.
- Connaissance des vins français et étrangers.
- Connaissance des boissons autres que le vin : eaux-de-vie, apéritifs, cafés, thés, jus de fruit ...
- Création d'une carte des vins.
- Connaissances des vignobles français et internationaux.
- LV1 obligatoire : Anglais Professionnel.
- Sortie pédagogiques : visites de vignobles, dégustations extérieures ...
- Semaine de vendanges : fin août / début septembre.
- Masterclass animée par les apprentis auprès d'amateurs et de professionnels.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Éric Delrue Brand Ambassador Whisky.
- Masterclass Thierry Givone - Fondateur de Wine Tasting in Paris.
- Masterclass Maison Chapoutier.
- Visites en Champagne.
- Vendanges à Suresnes.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats :
 - pratique à partir de mai et en ponctuel.
 - écrite à partir de mai et en ponctuel.
 - orale à partir de mai et en ponctuel.
- Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale :
 - pratique à partir de mai et en CCF.
 - écrite à partir de mai et en CCF.
 - orale à partir de mai et en CCF.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : impossible pour cette formation.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les débouchés se situent dans les grands hôtels, les restaurants gastronomiques ou les caves à vin (caviste).

- Après quelques années d'expérience, l'aide-sommelier deviendra sommelier, puis chef sommelier.
- Il est également possible d'évoluer vers le métier de commercial pour la vente de vins et spiritueux dans le luxe.
- Métiers possibles : commis sommelier, sommelier, caviste, chef sommeliers, responsable de cave, maitre d'hôtel ...

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*du trousseau*) et les chaussures Morgane Diffusion (*en sus*). Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, la cravate EPMT, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris | Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin + cravate 203,38€] [chaussures 84,63€] [trousseau féminin 161,58€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [trousse + ensemble 65€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [trousse + ensemble 115€]
- Eurolam [mallette + ensemble 312€] | Achat en ligne référence à copier : CA25000229
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

CAP Cuisine
CS Métiers du bar