

PRÉREQUIS

Admission en Post Bac+2 : Admission ouverte sur concours aux titulaires ou candidats des BTS, DUT ou avec 120 crédits ECTS.

DURÉE DE LA FORMATION

Réalisable en 1 an

CERTIFICATION VISÉE

Titre professionnel de niveau 6 «Responsable Opérationnel d'Activité», inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles publié le 10 février 2021 délivré par l'IFAG.

Titre professionnel de niveau 4 «Sommelier - Caviste», inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles, publié le 15 septembre 2021 et délivré par Franck Thomas Formation.

Aucune passerelle ni équivalence ne sont possibles

DISPOSITIFS DE FORMATION POSSIBLES

Formation initiale

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce programme permet d'obtenir deux titres en une année.

D'une part, vous effectuez un apprentissage complet réalisé par des sommeliers formateurs, et ce, au travers des 3 techniques de dégustation : analytique, intuitive et géo-sensorielle. L'apprenant bénéficie d'une approche interactive et acquiert les compétences fondamentales aux métiers du vin. Dans le même temps, vous suivez un programme qui permet d'acquérir les savoir-faire indispensables pour devenir un manager. C'est l'année de l'entrepreneuriat et de l'innovation qui permet aux apprenants de se glisser dans la peau d'un créateur d'entreprise et d'imaginer le monde de demain.

MÉTIERS VISÉS

- Sommelier-Conseil caviste
- Chef caviste
- Vendeur en vins et spiritueux
- Dégustateur
- animateur de vente
- Agent de promotion des ventes en vins et spiritueux
- animateur de vente en vins et spiritueux
- Responsable de rayon liquide ou produits régionaux
- Créateur d'entreprise
- Directeur ou responsable de centre de profit
- Responsable d'agence
- Chef de projet
- Chargé de conduite de projet
- Acheteur / Supply Chain
- Responsable du développement
- Responsable commercial
- Chargé de clientèle
- Commercial
- Responsable de marketing / communication
- Chargé de marketing / communication
- Chargé de recrutement

MODALITÉS D'ADMISSION - RENTRÉE SEPT/OCT 2022



Résultats d'admissibilité sous maximum une semaine après le concours.

Rentrée sept/oct 2022
Dernière mise à jour : 24/08/2021

PROGRAMMES

SOMMELIER CAVISTE

ELABORER 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

RESPONSABLE OPÉRATIONNEL D'ACTIVITÉ

PILOTER LE BUDGET ET GÉRER FINANCIÈREMENT ET ADMINISTRATIVEMENT UNE ACTIVITÉ

DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ

MANAGER LES COLLABORATEURS INDIVIDUELLEMENT ET EN ÉQUIPE

GÉRER ET MANAGER UN PROJET

MÉTHODES MOBILISÉES

L'action de formation est basée essentiellement sur un apprentissage par l'expérience. Cette méthode pédagogique, basée sur l'action, consiste pour les apprenants à réaliser des mises en pratique en équipe via des cas réels en entreprise. Cela leur permet ainsi de vivre une pédagogie active et de concrétiser leurs apprentissages dans des conditions réelles. La formation concilie des mises en situation, des réalisations de projets encadrés (seul ou en groupe), des regroupements de cours, des formations à distance, des travaux dirigés, des séminaires, etc

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Titre Sommelier - Caviste :

Mises en situation professionnelle à partir d'une étude de cas, à l'écrit (Analyses sensorielles (dégustations de vin) avec fiche d'analyse sensorielle à renseigner

Mises en situation professionnelle reconstituée, à l'oral devant le Jury (jeux de rôle)

Titre Responsable Opérationnel d'Activité :

Deux types d'évaluation certificative :

Mises en situation professionnelle collective portant sur un cas d'innovation d'entreprise réelle ou fictive.

Etude de cas individuelle (Cette évaluation se déroule par écrit (limité dans le temps) à la fin de chaque bloc de compétences).

TARIFS

FRAIS DE DOSSIER : 95 €

FORMATION INITIALE

- o Scolarité : 10 900 €

CAMPUS

Bordeaux - Lyon - Montpellier - Nantes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est à disposition sur demande.

Tous nos campus sont aménagés pour accueillir des personnes en situation de handicap.

Toutes les adaptations nécessaires seront étudiées afin de rendre la formation accessible aux personnes présentant un handicap.

Référent handicap :

Campus Bordeaux

Benjamin TARRIT : benjamin.tarrit@ieftourisme.com

Campus Lyon

Joanna ROBILLARD : joanna.robillard@ieftourisme.com

Campus Montpellier

Dinah ALLAMAND : dinah.allamand@ieftourisme.com

Campus Nantes

Pierre-Laurent FELIX : pierrelaurent.felix@ieftourisme.com