RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CS Sommellerie

Certificat de Spécialisation Sommellerie

Le Certificat de Spécialisation Sommellerie forme des professionnels compétents.

Objectifs

Cette formation permet de maîtriser l'appréciation des vins et la gestion des services associés, tout en développant des compétences en vente et en relation client.
Apprécier les vins et autres boissons.
Commander, réceptionner et suivre les stocks.
Réaliser les mises en place.

Secteurs visés

Restaurants, bars, caves à vin, établissements hôteliers.

Infos clés

Niveau : Niveau 4 (Bac)
Certification : Certificat de spécialisation
Métier : Service & relation client

Parcours

Durée : Parcours individualisé
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

Stéphane LECHEVALIER
Conseiller en Formation Professionnelle
Tél. 06 38 32 02 72
Mél. stephane.lechevalier@ac-nice.fr

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA