

PARCOURS DE CERTIFICATION

*Sommelier Caviste
Ambassadeur en Gastronomie*

2024 - 2025



Franck Thomas Formation

SOMMAIRE

1/ Calendrier, programme et dates des évaluations

2/ Accès aux différentes plateformes

3/ Modalités de certification du titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie

2.1.0 Contrôle en cours de formation

2.1.1. Validation des acquis (VA) et partiels

3.1.2. Dossier EVENT

3.1.3. Projets créatifs sur le marketing digital

3.2. Dossier de synthèse de pratique professionnelles (DSPP) (représentant environ 20% de la note finale)

4/ Accompagnement des personnes RQTH

5/ Procédures de l'accompagnement et du suivi des stagiaires

6/ Procédures de la délivrance de la certification

6.1. Communication des résultats et délivrance du diplôme

6.2. Processus de rattrapage et voie de recours

7/ Référentiel d'activités et de compétences du Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie (S.C.A.G.)

8/ Vidéos explicatives concernant les sujets administratifs



1. CALENDRIER, PROGRAMME ET DATES D'ÉVALUATIONS

Voici ci-dessous le programme complet de la formation.

Vous y trouverez toutes les dates et thèmes des évaluations (VA) ainsi que les partiels.

LEGENDE

VA : Valorisation des acquis

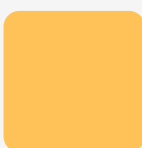
DÉG : Dégustation

AMV : Accords mets et vins

DI et DGS : Dégustation intuitive et géo-sensorielle



Dossiers



Valorisation des acquis



Examen + Partiels

DATES IMPORTANTES

ANNÉE 2024 - 2025

lundi 6 janvier 2025	VA PROVENCE
mardi 7 janvier 2025	VA CORSE
lundi 20 janvier 2025	VA SERVICE
mardi 21 janvier 2025	VA ALSACE
vendredi 24 janvier 2025	VA CHAMPAGNE
jeudi 13 février 2025	VA BOURGOGNE + VA BEAUJOLAIS
mercredi 26 février 2025	VA ŒNOLOGIE
jeudi 27 février 2025	VA JURA + VA SAVOIE
mardi 11 mars 2025	VA BORDEAUX
jeudi 13 mars 2025	PARTIEL 1
mercredi 2 avril 2025	VA RHONE
jeudi 3 avril 2025	VA GESTION - MANAGEMENT
lundi 5 mai 2025	VA LÉGISLATION
mardi 6 mai 2025	VA SUD-OUEST
mardi 27 mai 2025	VA LANGUEDOC-ROUSSILLON
lundi 2 juin 2025	VA DÉGUSTATION
mercredi 4 juin 2025	REMISE PROJET DIGITAL
mardi 9 septembre 2025	REMISE DOSSIER EVENT
jeudi 11 septembre 2025	VA VENTE
lundi 13 octobre 2025	VA AUTRES BOISSONS
mardi 14 octobre 2025	PARTIEL 2
vendredi 17 octobre 2025	REMISE DOSSIER DSPP
mercredi 19 novembre 2025	VA LOIRE
vendredi 28 novembre 2025	EXAMEN ÉCRIT
lundi 1 décembre 2025	EXAMEN ORAL

VA → Valorisation des acquis

PROGRAMME DE LA FORMATION

Dates	Horaires	Contenus	Modalités d'enseignement	Formateur	VA
jeudi 10 octobre 2024	9h00 - 12h30	Présentation et accueil	Présentiel	MG	
jeudi 10 octobre 2024	13h30 - 17h00	Dégustation	Présentiel	MG	
vendredi 11 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J1	Présentiel	MG	
vendredi 11 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J1	Présentiel	MG	
lundi 21 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J2	Asynchrone	sans formateur	
lundi 21 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J2	Asynchrone	sans formateur	
mardi 22 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J3	Présentiel	AGilbert	
mardi 22 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J3	Présentiel	AGilbert	
mercredi 23 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J4	Présentiel	AGilbert	
mercredi 23 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J4	Présentiel	AGilbert	
jeudi 24 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J5	Présentiel	MG	
jeudi 24 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J5	Présentiel	MG	
vendredi 25 octobre 2024	9h00 - 12h30	Certificat de dégustation J6	Asynchrone	sans formateur	
vendredi 25 octobre 2024	13h30 - 17h00	Certificat de dégustation J6	Asynchrone	sans formateur	
lundi 18 novembre 2024	9h00 - 12h30	Fondamentaux - Œnologie jour 1	Asynchrone	sans formateur	
lundi 18 novembre 2024	13h30 - 17h00	Fondamentaux - AMV jour 1	Asynchrone	sans formateur	
mardi 19 novembre 2024	9h00 - 12h30	Vente - Technique de vente jour 1	Asynchrone	sans formateur	
mardi 19 novembre 2024	13h30 - 17h00	Fondamentaux - Service du vin jour 1	Asynchrone	sans formateur	
mercredi 20 novembre 2024	9h00 - 12h30	FOAD - Lien vin et terroir	FOAD	AN	
mercredi 20 novembre 2024	13h30 - 17h00	FOAD - Lien vin et terroir	FOAD	AN	
jeudi 21 novembre 2024	9h00 - 12h30	Fondamentaux - Œnologie jour 1	Présentiel	MG	
jeudi 21 novembre 2024	13h30 - 17h00	Fondamentaux - AMV jour 1	Présentiel	MG	
vendredi 22 novembre 2024	9h00 - 12h30	Vente - Technique de vente jour 1	Présentiel	MG	
vendredi 22 novembre 2024	13h30 - 17h00	Fondamentaux - Service du vin jour 1	Présentiel	MG	
lundi 2 décembre 2024	9h00 - 12h30	Vente - Technique de vente jour 2	Présentiel	MG	
lundi 2 décembre 2024	13h30 - 17h00	Vente - Technique de vente jour 2	Présentiel	MG	

mardi 3 décembre 2024	9h00 - 12h30	Région - Provence	Présentiel	FB	
mardi 3 décembre 2024	13h30 - 17h00	Région - Provence	Présentiel	FB	
mercredi 4 décembre 2024	9h00 - 12h30	Région - Corse	Présentiel	MG	
mercredi 4 décembre 2024	13h30 - 17h00	Région Provence - intervention CIVP	Présentiel	CIVP - Christophe Carreau	
jeudi 5 décembre 2024	9h00 - 12h30	Fondamentaux - Service du vin jour 2	Présentiel	ARomo	
jeudi 5 décembre 2024	13h30 - 17h00	Fondamentaux - Service du vin jour 2	Présentiel	ARomo	
vendredi 6 décembre 2024	9h00 - 12h30	Région - Provence Corse	Asynchrone	sans formateur	
vendredi 6 décembre 2024	13h30 - 17h00	FOAD - Toucher du vin	FOAD	CT	
lundi 6 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région - Alsace	Présentiel	AGilbert	VA PROVENCE
lundi 6 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région - Alsace	Présentiel	AGilbert	
mardi 7 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région - Champagne	Présentiel	FB	VA CORSE
mardi 7 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région - Champagne	Présentiel	FB	
mercredi 8 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région Alsace - approfondissement	Présentiel	AGilbert	
mercredi 8 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région Champagne - intervention CIVC	Présentiel	Philippe WIBROTTE	
jeudi 9 janvier 2025	9h00 - 12h30	Approfondissement géo-sensible	Présentiel	AN	
jeudi 9 janvier 2025	13h30 - 17h00	Approfondissement géo-sensible	Présentiel	AN	
vendredi 10 janvier 2025	9h00 - 12h30	Approfondissement géo-sensible	Présentiel	AN	
vendredi 10 janvier 2025	13h30 - 17h00	Approfondissement géo-sensible	Présentiel	AN	
lundi 20 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région - Bourgogne jour 1	Présentiel	AGilbert	VA SERVICE
lundi 20 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région - Bourgogne jour 1	Présentiel	AGilbert	
mardi 21 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région - Bourgogne jour 2	Présentiel	AGilbert	
mardi 21 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région - Bourgogne jour 2	Présentiel	AGilbert	VA ALSACE
mercredi 22 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région - Bourgogne jour 3	Présentiel	ARomo	
mercredi 22 janvier 2025	13h30 - 17h00	Révision - dégustation analytique et AMV	Présentiel	ARomo	
jeudi 23 janvier 2025	9h00 - 12h30	Région Bourgogne - intervention BIVB	Présentiel	Valérie LITAUDON	
jeudi 23 janvier 2025	13h30 - 17h00	Région Bourgogne - intervention BIVB	Présentiel	Valérie LITAUDON	
vendredi 24 janvier 2025	9h00 - 12h30	Fondamentaux - Œnologie jour 2	Présentiel	ARomo	VA CHAMPAGNE
vendredi 24 janvier 2025	13h30 - 17h00	Fondamentaux - Œnologie jour 2	Présentiel	ARomo	
lundi 10 février 2025	9h00 - 12h30	Vente - Théâtre jour 1	Présentiel	CR	
lundi 10 février 2025	13h30 - 17h00	Vente - Théâtre jour 1	Présentiel	CR	
mardi 11 février 2025	9h00 - 12h30	Vente - Théâtre jour 2	Présentiel	CR	
mardi 11 février 2025	13h30 - 17h00	Vente - Théâtre jour 2	Présentiel	CR	
mercredi 12 février 2025	9h00 - 12h30	Management	Présentiel	MG	

mercredi 12 février 2025	13h30 - 17h00	Management	Présentiel	MG	
jeudi 13 février 2025	9h00 - 12h30	Région - Jura	Présentiel	MG	VA BOURGOGNE + VA BEAUJOLAIS
jeudi 13 février 2025	13h30 - 17h00	Région - Savoie	Présentiel	MG	
vendredi 14 février 2025	9h00 - 12h30	Merchandising	Asynchrone (avec accompagnateur)	AGilbert	
vendredi 14 février 2025	13h30 - 17h00	Merchandising	Asynchrone (avec accompagnateur)	AGilbert	
lundi 24 février 2025	9h00 - 12h30	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
lundi 24 février 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Bordeaux	FOAD	TVerret	
mardi 25 février 2025	9h00 - 12h30	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
mardi 25 février 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Saké	FOAD	KM	
mercredi 26 février 2025	9h00 - 12h30	Région - Bordeaux jour 1	Présentiel	AGilbert	VA ŒNOLOGIE
mercredi 26 février 2025	13h30 - 17h00	Région - Bordeaux jour 1	Présentiel	AGilbert	
jeudi 27 février 2025	9h00 - 12h30	Fondamentaux - AMV jour 2	Présentiel	MG	VA JURA + VA SAVOIE
jeudi 27 février 2025	13h30 - 17h00	Fondamentaux - AMV jour 2	Présentiel	MG	
vendredi 28 février 2025	9h00 - 12h30	Législation	Présentiel	AGilbert	
vendredi 28 février 2025	13h30 - 17h00	Achat Gestion de cave	Présentiel	AGilbert	
lundi 10 mars 2025	9h00 - 12h30	FOAD - Gérer et promouvoir un événement - Partie 1 : œnotourisme et événementiel du vin	FOAD	AG	
lundi 10 mars 2025	13h30 - 17h00	Gérer et promouvoir un événement - Partie 2 : Réaliser un SWOT/PESTEL	Asynchrone	sans formateur	
mardi 11 mars 2025	9h00 - 12h30	Vente - Technique de vente jour 3	Présentiel	MG	VA BORDEAUX
mardi 11 mars 2025	13h30 - 17h00	Vente - Technique de vente jour 3	Présentiel	MG	
mercredi 12 mars 2025	9h00 - 12h30	Région - Rhone Jour 1	Présentiel	AGilbert	
mercredi 12 mars 2025	13h30 - 17h00	Région - Rhone Jour 1	Présentiel	AGilbert	
jeudi 13 mars 2025	9h00 - 12h30	Région - Rhone Jour 2	Présentiel	AGilbert	PARTIEL 1
jeudi 13 mars 2025	13h30 - 17h00	Région Rhône - intervention Inter Rhône	Présentiel	Interhône - Bertrand Boilève	
vendredi 14 mars 2025	9h00 - 12h30	Région - Rhone Jour 2	Asynchrone	sans formateur	
vendredi 14 mars 2025	13h30 - 17h00	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
lundi 31 mars 2025	9h00 - 12h30	FOAD - Gérer et promouvoir un événement - Partie 3 : Communication événementielle	FOAD	AG	
lundi 31 mars 2025	13h30 - 17h00	Gérer et promouvoir un événement - Partie 4 : Réseaux sociaux	Asynchrone	sans formateur	
mardi 1 avril 2025	9h00 - 12h30	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
mardi 1 avril 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Symbolique du vin	FOAD	FT	

mercredi 2 avril 2025	9h00 - 12h30	Région - Sud Ouest Jour 1	Présentiel	AGilbert	VA RHONE
mercredi 2 avril 2025	13h30 - 17h00	Région - Sud Ouest Jour 1	Présentiel	AGilbert	
jeudi 3 avril 2025	9h00 - 12h30	Région - Sud Ouest Jour 2	Présentiel	AGilbert	VA GESTION - MANAGEMENT
jeudi 3 avril 2025	13h30 - 17h00	Révision - dégustation analytique et AMV	Présentiel	AGilbert	
vendredi 4 avril 2025	9h00 - 12h30	Région - Sud Ouest Jour 2	Asynchrone	sans formateur	
vendredi 4 avril 2025	13h30 - 17h00	FOAD - cidre et poiré	FOAD	VT	
lundi 5 mai 2025	9h00 - 12h30	Région - Languedoc Roussillon Jour 1	Présentiel	FB	VA LÉGISLATION
lundi 5 mai 2025	13h30 - 17h00	Région - Languedoc Roussillon Jour 1	Présentiel	FB	
mardi 6 mai 2025	9h00 - 12h30	Région - Languedoc Roussillon Jour 2	Présentiel	FB	VA SUD-OUEST
mardi 6 mai 2025	13h30 - 17h00	Révision - dégustation analytique et AMV	Présentiel	FB	
mercredi 7 mai 2025	9h00 - 12h30	Région - Languedoc Roussillon Jour 2	Asynchrone	sans formateur	
mercredi 7 mai 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Commerce international	FOAD	FB	
lundi 26 mai 2025	9h00 - 12h30	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
lundi 26 mai 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Gérer et promouvoir un événement - Partie 5 : Communication presse	FOAD	AG	
mardi 27 mai 2025	9h00 - 12h30	Vente - Technique de vente jour 4 - B to B	Présentiel	MG	VA LANGUEDOC- ROUSSILLON
mardi 27 mai 2025	13h30 - 17h00	Vente - Technique de vente jour 4 - B to B	Présentiel	MG	
mercredi 28 mai 2025	9h00 - 12h30	Activité oenotouristique	Présentiel	MG	
mercredi 28 mai 2025	13h30 - 17h00	Activité oenotouristique	Présentiel	MG	
lundi 2 juin 2025	9h00 - 12h30	Région - vin du Monde Jour 1	Présentiel	ARomo	VA DÉGUSTATION
lundi 2 juin 2025	13h30 - 17h00	Région - vin du Monde Jour 1	Présentiel	ARomo	
mardi 3 juin 2025	9h00 - 12h30	Région - vin du Monde Jour 2	Présentiel	ARomo	
mardi 3 juin 2025	13h30 - 17h00	Région - vin du Monde Jour 2	Présentiel	ARomo	
mercredi 4 juin 2025	9h00 - 12h30	Région - vin du Monde Approfondissement	Asynchrone	sans formateur	REMISE PROJET DIGITAL
mercredi 4 juin 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Vins d'Amérique du Sud	FOAD	FHC	
jeudi 5 juin 2025	9h00 - 12h30	Visite vignoble jour 1	Présentiel	MG	
jeudi 5 juin 2025	13h30 - 17h00	Visite vignoble jour 1	Présentiel	MG	
vendredi 6 juin 2025	9h00 - 12h30	Visite vignoble jour 2	Présentiel	MG	
vendredi 6 juin 2025	13h30 - 17h00	Visite vignoble jour 2	Présentiel	MG	
lundi 8 septembre 2025	9h00 - 12h30	Vente - Politique tarifaire	Présentiel	AGilbert	
lundi 8 septembre 2025	13h30 - 17h00	Vente - Politique tarifaire	Présentiel	AGilbert	
mardi 9 septembre 2025	9h00 - 12h30	Vente - Optimiser les supports de Vente	Présentiel	MG	REMISE DOSSIER EVENT

mardi 9 septembre 2025	13h30 - 17h00	Vente - Optimiser les supports de Vente	Présentiel	MG	
mercredi 10 septembre 2025	9h00 - 12h30	Région - Bières	Présentiel	FB	
mercredi 10 septembre 2025	13h30 - 17h00	Région - Bières	Présentiel	FB	
jeudi 11 septembre 2025	9h00 - 12h30	Région - Spiritueux jour 1	Présentiel	ARomo	VA VENTE
jeudi 11 septembre 2025	13h30 - 17h00	Région - Spiritueux jour 1	Présentiel	ARomo	
vendredi 12 septembre 2025	9h00 - 12h30	Région - Spiritueux jour 2	Asynchrone (avec accompagnateur)	Franck GABARD	
vendredi 12 septembre 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Spiritueux jour 2	FOAD	Franck GABARD	
lundi 13 octobre 2025	9h00 - 12h30	Région - Vallée de Loire jour 1	Présentiel	ARomo	VA AUTRES BOISSONS
lundi 13 octobre 2025	13h30 - 17h00	Région - Vallée de Loire jour 1	Présentiel	ARomo	
mardi 14 octobre 2025	9h00 - 12h30	Région - Vallée de Loire jour 2	Présentiel	AGilbert	
mardi 14 octobre 2025	13h30 - 17h00	Partiel 2	Présentiel	AGilbert	PARTIEL 2
mercredi 15 octobre 2025	9h00 - 12h30	FOAD - anglais du vin	FOAD	MO	
mercredi 15 octobre 2025	13h30 - 17h00	Région - Vallée de Loire jour 2	Asynchrone	sans formateur	
jeudi 16 octobre 2025	9h00 - 12h30	FOAD - Comptabilité	FOAD	AM	
jeudi 16 octobre 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Comptabilité	FOAD	AM	
vendredi 17 octobre 2025	9h00 - 12h30	FOAD - Café	FOAD	GD	REMISE DOSSIER DSPP
vendredi 17 octobre 2025	13h30 - 17h00	FOAD - Thé	FOAD	HP	
lundi 17 novembre 2025	9h00 - 12h30	Fondamentaux - Approfondissement AMV	Asynchrone	MG	
lundi 17 novembre 2025	13h30 - 17h00	Fondamentaux - Approfondissement AMV	Asynchrone	MG	
mardi 18 novembre 2025	9h00 - 12h30	Révision - Quizz	Asynchrone	sans formateur	
mardi 18 novembre 2025	13h30 - 17h00	Révision - Quizz	Asynchrone	sans formateur	
mercredi 19 novembre 2025	9h00 - 12h30	Culture gastronomique	Présentiel	ARomo	VA LOIRE
mercredi 19 novembre 2025	13h30 - 17h00	Culture gastronomique	Présentiel	ARomo	
jeudi 20 novembre 2025	9h00 - 12h30	Révision - Dégustation GPS	Présentiel	AGilbert	
jeudi 20 novembre 2025	13h30 - 17h00	Révision - Dégustation GPS	Présentiel	AGilbert	
vendredi 21 novembre 2025	9h00 - 12h30	Révision - vente et dégustation	Présentiel	AGilbert	
vendredi 21 novembre 2025	13h30 - 17h00	Révision - vente et dégustation	Présentiel	AGilbert	
vendredi 28 novembre 2025	selon la convocation	Examen écrit	Présentiel	MG	EXAMEN
lundi 1 décembre 2025	selon la convocation	Examen oral	Présentiel	MG	EXAMEN

EXPLICATIONS SUR LES MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

Vous allez suivre des cours qui vous seront enseignés avec différentes modalités pédagogiques :

- Présentiel – formation en présentiel, en centre de formation
- FOAD – formation à distance, vous et votre formateur en visio-conférence, vous êtes chez vous
- Asynchrone – formation à distance, en autonomie, sans formateur ni accompagnateur. La séance sera à suivre sur notre plateforme en ligne : www.sommelier-caviste.fr
- Asynchrone avec un accompagnateur – formation à distance, en autonomie sur la plateforme en ligne, avec accompagnateur à votre disposition si besoin

Comme les rythmes sont différents, voici les détails sur les déroulements de cours en fonction du grand thème et des modalités d'enseignement.

Grand thème	Contenus	Nb de jour en tout	Jour	Modalité	Détails
Certificat de dégustation	Dégustation intuitive et géo-sensorielle	6	4 jours	Présentiel	En centre de formation
			2 jours	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
Régions	Toutes les régions, spiritueux, bières	24,5	3 jours	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
			21 jours	Présentiel	En centre de formation
			1 demi-journée	Asynchrone avec accompagnateur	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
Vente	Techniques de vente, théâtre, supports de vente, achats et gestion de cave, politique tarifaire, législation	8	1 demi-journée	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
			7,5 jours	Présentiel	En centre de formation

EXPLICATIONS SUR LES MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

Fondamentaux	Œnologie, accords mets et vins, service du vin	7	2 jours	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
			5 jours	Présentiel	En centre de formation
Autres thèmes	Dégustation, management, merchandising, approfondissement géo-sensible, culture gastronomique, visite vignobles, législation, achats et gestion de cave, gérer et promouvoir un évènement, activités oenotouristiques	10,5	8,5 jours	Présentiel	En centre de formation
			1 jour	Asynchrone avec accompagnateur	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
			1 jour	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
FOAD	Thèmes FOAD	11,5	23 demi-journées	FOAD	A distance en ZOOM depuis son domicile (les liens sont disponibles sur votre plateforme www.sommelier-caviste.fr)
Révisions	Dégustation analytique et AMV, dégustation GPS, vente et dégustation, Quizz	4,5	3,5 jours	Présentiel	En centre de formation
			1 jour	Asynchrone	RDV sur www.sommelier-caviste.fr pour rejoindre la plateforme en ligne
Autres	Journée d'accueil et examen	2	2 jours	Présentiel	En centre de formation

NB : Les activités effectuées en asynchrone (individuelles ou en groupe) seront débriefées et complétées lors des séances en présentiel. Elles ne font pas l'objet d'une évaluation formelle prises en compte dans le cas du parcours de certification.

Nous vous rappelons cependant que l'assiduité et la participation aux activités sont les points centraux de la délivrance du diplôme de Sommelier-Caviste.

Sachez que votre progression dans les activités sera suivie et prise en compte.

TROUSSEAUX PÉDAGOGIQUE

Durant votre année de formation vous avez le droit à un trousseau pédagogique.
Ce trousseau comporte les éléments suivants :



CARNET DE
DÉGUSTATION



MANUEL DE
DÉGUSTATION



VINOFUTUR



KIT TOUCHER
DU VIN

à utiliser pour le
cours de Cyrille TOTA



GUIDE VERT



ABONNEMENT
À LA RVF
NUMÉRIQUE



KIT DE VINOTTES
(A&B)



SOMMELIER
PERSONNALISÉ



ATLAS MONDIAL
DU VIN



21 JOURS POUR APPRENDRE
À DÉGUSTER DU VIN



AGENDA DU
VIN

2. ACCÈS À VOS DIFFÉRENTES PLATEFORMES

2.1. DIGIFORMA - émargements numériques

Digiforma est une plateforme purement administrative. Elle permet de suivre votre assiduité à la formation.

C'est sur DIGIFORMA que vous **devez signer quotidiennement vos émargements numériques.**

Chacun-e de vous a son propre accès individuel qui vous est envoyé au début de la formation avec votre convocation.

NB : Il est très important de vérifier votre accès le 1er jour de la formation pour bien vous assurer de pouvoir signer les émargements.

2.2. SOMMELIER-CAVISTE.COM - plateforme pédagogique en ligne (LMS)

La plateforme en ligne vous permet d'accéder à l'ensemble des documents et de supports de cours de votre formation.

C'est également via cette plateforme que vous accéderez à vos différents cours en asynchrone ou en FOAD (cf. voir plus haut).

Les accès vous sont envoyés au début de votre formation.



2.3. NETYPAREO - livrets d'alternance

Vous serez amené(e)s à réaliser, 3 fois dans l'année, l'évaluation de votre livret d'alternance via la plateforme NetYpareo. Cette évaluation doit être effectuée par vous, votre employeur et votre formateur référent. Pour plus d'information, voir le tutoriel disponible sur votre LMS.

Les codes d'accès vers NetYpareo vous seront envoyés dans les 3 premiers mois suivant le début de votre formation.



3. MODALITÉS DE CERTIFICATION DU TITRE DE SOMMELIER CAVISTE AMBASSADEUR EN GASTRONOMIE

La formation de **Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie (S.C.A.G.)** de **Franck Thomas Formation** permet de délivrer un titre de **Sommelier Caviste Ambassadeur En Gastronomie**.

Cette formation est certifiée par notre organisme grâce aux évaluations de nos formateurs en contrôle continu via un livret d'évaluation individuel. Cependant, vous allez devoir présenter le jour de l'examen final un dossier de preuves de pratiques professionnelles devant un jury de 5 personnes, qui évalueront également l'acquisition des connaissances et le projet professionnel.

Afin de mieux appréhender les modalités et les attentes des évaluations de la formation, nous vous invitons à lire attentivement les paragraphes suivants.



3.1.0. Contrôle en cours de formation

Ce contrôle représente environ 60% de la note finale.

Il est effectué sur la base du livret d'évaluation recensant l'ensemble des compétences nécessaires à l'obtention du titre et renseigné par les formateurs au fil de la progression pédagogique et des diverses évaluations pratiques et technologiques.

Le contrôle continue s'effectue sous forme : des validations des acquis, des partiels, du dossier EVENT et des projets créatifs autour du marketing digital (plus d'explications cf. 3.1.1, 3.1.2 et 3.1.3 ci-dessous).

Ce livret d'évaluation sera visé par chaque formateur ainsi que par le responsable pédagogique et présenté au jury en complément du dossier de preuves de pratiques professionnelles. Le jury sera donc souverain pour valider l'obtention de tout ou partie du titre.

3. MODALITÉS DE CERTIFICATION DU TITRE DE SOMMELIER CAVISTE AMBASSADEUR EN GASTRONOMIE

3.1.1. Validation des acquis (VA) et partiels

Les validations des acquis (VA) et les partiels permettent la vérification continue de vos connaissances sur différentes régions vigneronnes françaises. Les sujets des validations des acquis sont les suivants :

LES VA

VA Œnologie

VA Rhône

VA Provence

VA Corse

VA Sud-Ouest

VA Service

VA Dégustation

VA Jura-Savoie

VA Bourgogne - VA Beaujolais

VA Languedoc-Roussillon

VA Loire

VA Vente

VA Alsace

VA Champagne

VA Bordeaux

VA Législation

VA Autres boissons

LES PARTIELS

Partiel 1 : commentaire de dégustation + QCM de connaissances + mise en pratique des accords mets et vins

Partiel 2 : commentaire de dégustation + QCM de connaissances + mise en pratique des accords mets et vins + exercice achats



3. MODALITÉS DE CERTIFICATION DU TITRE DE SOMMELIER CAVISTE AMBASSADEUR EN GASTRONOMIE

3.1. Dossier EVENT

Le dossier EVENT concerne la validation du bloc 4 de la formation, la promotion. Vous aurez 3 sujets au choix, regroupant oenotourisme, évènementiel et communication autour du vin. Vous aurez la possibilité de le réaliser seul(e) ou en groupe.

3.2. Projet CREA

Tout au long de l'année, des projets créatifs autour du marketing digital seront demandés afin de participer à la validation du bloc 4 « Promotion » et bloc 5 « Gestion » du titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie.

L'objectif premier de ces projets est de vous permettre d'acquérir des compétences en marketing digital et en promotion de votre établissement d'accueil.

Ce dossier est individuel.



3.3. Dossier de synthèse de pratique professionnelles (DSPP)

(représentant environ 20% de la note finale)

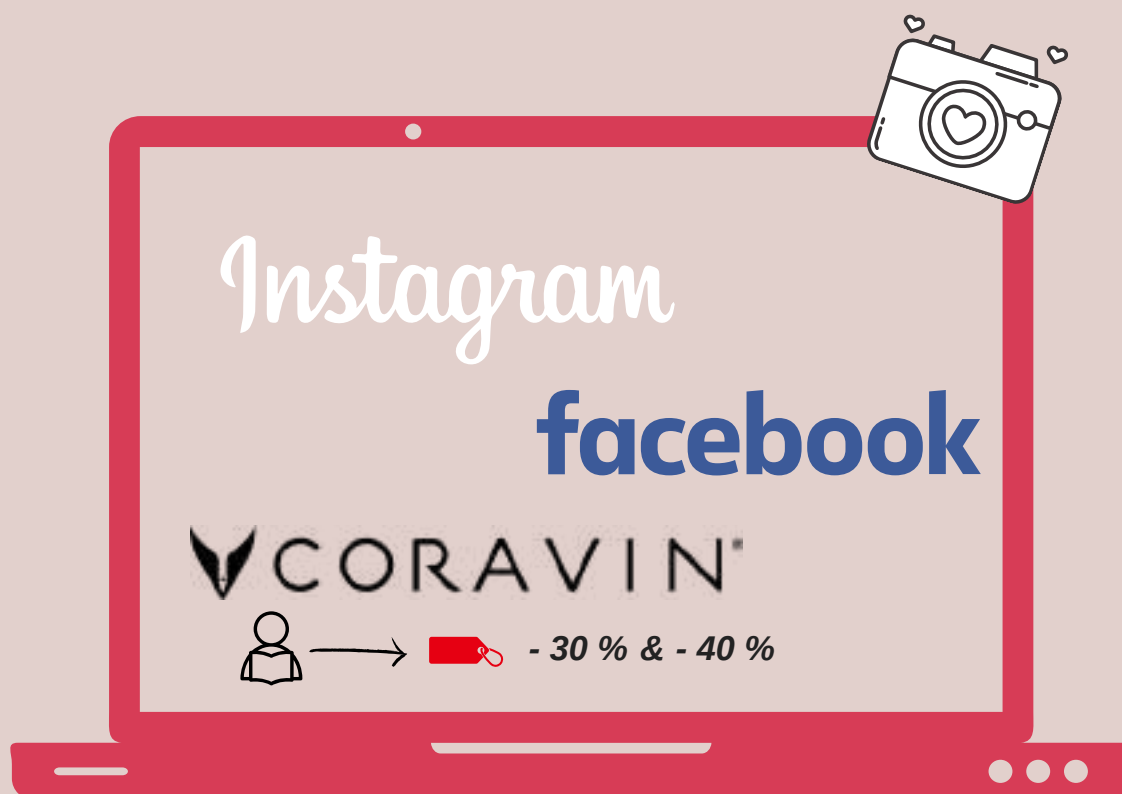
Élaboré dans le cadre du stage de formation, suite à vos expériences professionnelles antérieures ou se référant à la formation suivie, l'objectif sera de présenter un dossier valorisant les activités professionnelles réalisées en lien avec le titre de Sommelier-Caviste et ses compétences.

Ce dossier est individuel.



Vous trouverez tous les sujets, consignes et conseils dont vous aurez besoin pour la réalisation de ces 3 dossiers sur votre plateforme en ligne dans "Mes Dossiers"

RÉSEAUX SOCIAUX



*C'est cool, mais encore ?
Nous aussi souhaiterions faire partie de
votre aventure 
que vous allez vivre avec le vin*

*Lorsque vous allez partager des stories en lien avec votre formation Sommelier
Caviste, n'hésitez pas
à nous « tagger » dessus !*

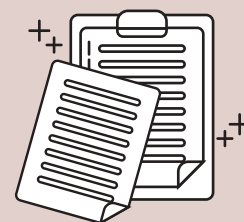


*Nous repartagerons vos stories ou photos sur notre compte
Franck Thomas Formation pour les faire
vivre à travers notre réseau !*

3.3. Épreuve finale

L'épreuve finale sera composée de deux parties :

- Les épreuves écrites :
 - Épreuve de dégustation (30 minutes)
 - Épreuves d'accords mets et vins (50 minutes)
 - QCM de connaissances (1 heure 30)
 - Carte des vins erronées (30 minutes)
- Les épreuves orales devant les Jury :
 - Présentation du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP) (12 minutes)
 - Épreuve de vente (mise en situation de vente) (8 minutes)



Description des épreuves orales

En présence d'un jury composé de professionnels du service et de la sommellerie, vous allez présenter votre dossier de synthèse de pratiques professionnelles (DSPP).

Le jury va également étudier la synthèse du contrôle continu. Il pourra vous questionner sur les points clés de la formation et la pertinence de votre projet professionnel.

Vous serez mis(e) en situation de vente, soit dans un contexte de cave, soit dans un contexte de restaurant.

Vous trouverez ci-après le lien du tutoriel qui explique les épreuves orales de votre examen pour le titre de Sommelier Caviste :

[Cliquer ici pour voir le tutoriel](#)

4. Accompagnement des personnes en situation de handicap

Notre école met un accent fort sur l'accompagnement de nos apprenants. Nous tenons particulièrement à ce que les personnes reconnues en qualité de travailleur handicapé (RQTH) soient accompagnées dans les meilleures des façons durant leur formation.

Si le diagnostic des aménagements nécessaires et possibles n'a pas été fait en amont de la formation, il peut être réalisé durant la formation. Il est alors nécessaire de prendre contact avec le référent handicap qui vous accompagnera dans la démarche.

Processus d'Accompagnement

Pour garantir une inclusion optimale, nous avons mis en place un processus d'accompagnement structuré :

1. **Prise de Contact Initiale** : Le référent handicap rencontre l'apprenant pour identifier les besoins spécifiques et déterminer les aménagements nécessaires. Par exemple, cela peut inclure l'achat de matériel spécialisé comme des lecteurs d'écran ou des logiciels de transcription.
2. **Soutien Régulier** : Le référent handicap organise des appels téléphoniques toutes les trois semaines pour suivre l'évolution de l'apprenant et ajuster les aménagements si nécessaire.
3. **Rencontres Trimestrielles** : Des réunions entre l'étudiant, le formateur référent et la responsable pédagogique sont organisées pour évaluer les progrès et résoudre les éventuels problèmes. Par exemple, des ajustements peuvent être faits sur la charge de travail ou l'accès aux ressources pédagogiques.



Les personnes en situation de handicap (RQTH – reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé) bénéficient d'un temps supplémentaire lors des évaluations.
Un tiers du temps initialement prévu sera accordé en plus à toute personne en situation de handicap.

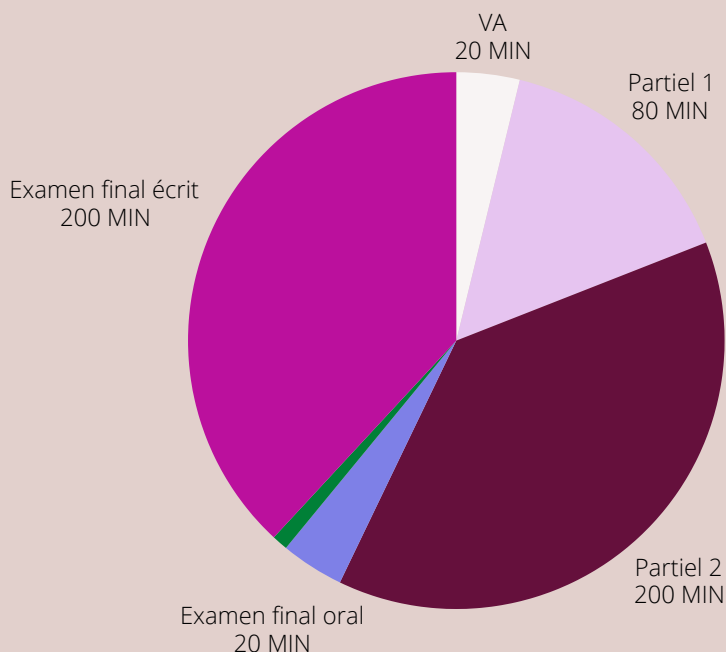


4

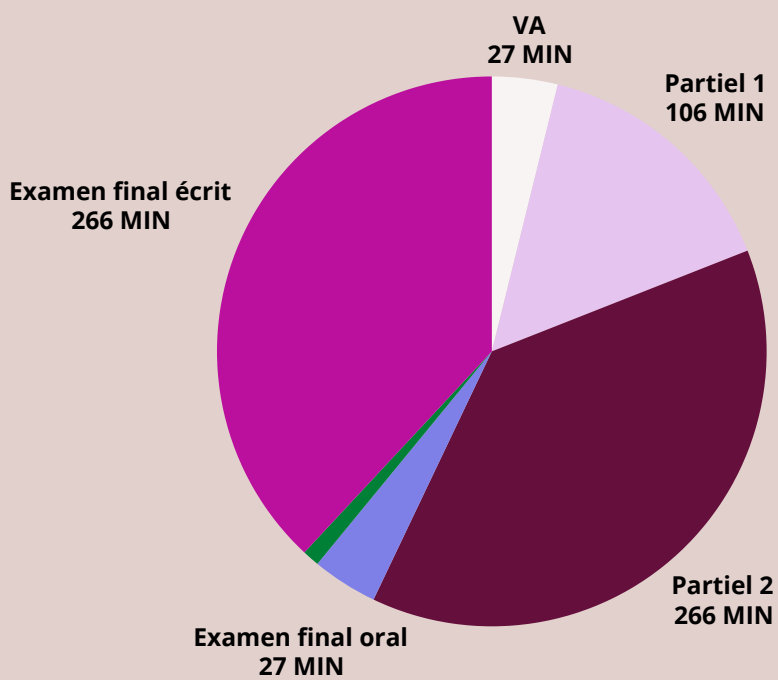
Accompagnement des personnes RQTH

Voici donc la répartition du temps pour chaque évaluation :

Temps initial



*Temps pour
apprenant RQTH*



5. PROCÉDURES DE L'ACCOMPAGNEMENT ET DU SUIVI DES STAGIAIRES



Le suivi des apprenants est au cœur des préoccupations de Franck Thomas Formation. Afin d'éviter des ruptures de parcours, deux indicateurs sont surveillés pour déclencher la procédure d'accompagnement personnalisé :

- si le score à trois valorisations des acquis (VA) est inférieur à 40% d'acquisition des compétences visées.
- si le taux d'absentéisme du stagiaire dépasse 20% sur une période de 2 mois.



Si l'un de ces deux indicateurs est présent, la procédure d'accompagnement personnalisé est mise en place :

- un entretien avec le formateur référent et le responsable pédagogique est prévu sous 8 jours ;
- un entretien avec le formateur référent et le responsable pédagogique est prévu 1 mois après le test d'auto-évaluation des difficultés.



6. Procédures de la délivrance de la certification

6.1. Communication des résultats et délivrance du diplôme

À la suite des épreuves et à l'issue de la délibération du Jury, vous serez informé(e) par mail et par courrier de :

- l'attribution totale de la certification (réussite) s'il a montré lors de l'examen la maîtrise de l'ensemble des compétences requises pour le diplôme,
- l'attribution d'une partie du diplôme (réussite partielle),
- le refus de la certification (échec).



6.2. Processus de rattrapage et voie de recours

En cas de validation partielle ou d'échec lors de sa session de validation de la formation, vous aurez la possibilité d'un rattrapage organisé lors des prochaines sessions.

En cas de réussite partielle de la certification :

- vous disposez d'un délai maximum de 5 ans pour vous représenter à la journée d'évaluation de la formation.

En cas d'échec total de la certification :

- vous pouvez vous représenter autant de fois que nécessaire dans la limite des trois sessions par an.

Le Jury est seul souverain dans l'appréciation de la valeur des candidats. Il doit veiller au respect de la réglementation et doit être impartial.

Toutefois, il vous est possible, si vous n'êtes pas satisfait(e) de la délibération, d'entamer les recours suivants :

- le recours interne,
- le recours hiérarchique.

Recours interne :

La contestation doit être notifiée par recommandée ou par remise d'un écrit contre accusé de réception au service administratif du certificateur. Le délai maximum est de 3 jours ouvrables qui suivent les résultats des examens.

6.2. Processus de rattrapage et voie de recours

Le service administratif instruit la plainte et, au plus tard dans les deux jours ouvrables de sa réception, fait rapport au Président du Jury d'examens.

Dans le jour ouvrable suivant la réception du rapport, le Président du Jury d'examens réunit un Jury restreint qui statue, par décision formellement motivée, qui est notifiée dans les deux jours ouvrables.



Recours hiérarchique :

Un recours hiérarchique est aussi possible : en s'adressant au pouvoir organisateur de l'établissement afin de lui demander d'user de son pouvoir de commandement pour ordonner à son subordonné de réunir à nouveau le Jury pour réexaminer ladite décision.

Ce recours n'est soumis à aucun délai, ni à aucune forme particulière. Bien entendu, l'autorité saisie est libre de traiter ou non le recours.

6.3. Principes de qualités de la certification

Franck Thomas Formation veille à la qualité des examens proposés et à leur délivrance. Il s'appuie sur les principes de qualité qui sont les suivants :

- égalité de traitement des candidats : le Jury ne peut modifier les épreuves, ni les conditions d'organisation des sessions de validation ;
- neutralité vis-à-vis des candidats : l'ensemble des personnes intervenant au cours de la session de validation ne peuvent avoir un lien professionnel ou personnel avec les candidats ;
- fiabilité de l'évaluation des candidats : chaque membre du Jury doit évaluer individuellement le candidat. La note finale est la moyenne des notes attribuées par chaque membre du Jury ;
- confidentialité des épreuves et délibérations:
 - le lieu calme, bien insonorisé ;
 - les épreuves ne sont pas ouvertes au public.
 - la délibération du Jury s'effectue en dehors de toute autre présence
- information des candidats : les informations portent sur les modalités d'organisation des sessions de validation et les résultats obtenus ;
- prévention des fraudes : les plis sont cachetés et ouverts le jour de la délibération, vérification de l'identité des candidats.



7. Référentiel d'activités et de compétences du Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie (S.C.A.G.)

Bloc 1 - Élaborer une offre de vins et autres produits nobles (Autres boissons alcoolisées françaises et étrangères (eaux de vie, liqueurs, cocktails, saké, bière...) et produits (thé, café, cigare...)

ACTIVITÉES ET TÂCHES	COMPÉTENCES ASSOCIÉES
A1 : Analyse des besoins des différents types de clientèle - Identification des attentes - Identification des styles de vin répondant aux attentes	C1 : Analyser les besoins des différents types de clientèle, en tenant compte de leur identité, des lieux de consommation (restaurant, boutique, point de vente, particulier...), des sensibilités et des budgets, afin d'orienter ses recherches de vins et autres produits.
A2 : Analyse de l'offre des vins disponibles sur le marché - Analyse des offres des fournisseurs - Sélection des vins et produits répondant aux attentes de sa clientèle	C2 : Analyser l'offre des vins disponibles sur le marché, afin d'identifier des domaines et des vigneron pour l'achat de types de vins et autres produits en tenant compte de leur réputation, des tarifs et de l'enveloppe budgétaire des différents types de clientèle.
A3 : Sélection des vins et autres produits chez les fournisseurs - Sélection des vins répondant aux attentes de sa clientèle - Constitution de la carte des vins	C3 : Sélectionner les vins et autres produits, selon les besoins et attentes des différents types de clientèle, afin de constituer une offre de vins et autres produits répondant à leurs attentes
A4 : Adaptation de la carte des vins - Identification des tendances de marché (vins à fort potentiel) - Sélection des vins répondant aux tendances de marché	C4 : Rechercher des opportunités concernant des vins à fort potentiel, en identifiant les tendances sur le marché, afin de maintenir une offre de vins attractive et actualisée par rapport aux tendances du marché

7. Référentiel d'activités et de compétences du Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie (S.C.A.G.)

Bloc 2 - Assurer la vente de vins et autres produits nobles

ACTIVITÉS ET TÂCHES	COMPÉTENCES ASSOCIÉES
A5 : Gestion des stocks d'une cave à vins - Analyse des stocks d'une cave - Composition des stocks d'une cave	C5 : Analyser les stocks d'une cave à vins, en tenant compte de la capacité de vieillissement des vins et de la qualité de leur millésime, afin d'identifier les bouteilles à conserver et commercialiser, les stocks à écouler et les besoins d'approvisionnement
A6 : Accueil du client au sein de l'établissement - Présentation de l'établissement - Présentation des produits de l'établissement	C6 : Accueillir les clients, de manière adaptée au type d'établissement et en utilisant l'argumentaire et le vocabulaire adéquat, afin d'instaurer un climat de confiance avec le client
A7 : Recueil et analyse des besoins du client en vins et autres produits (préférences, budget, contexte...) - Collecte des besoins du client - Analyse des besoins du client	C7 : Recueillir les besoins d'achat du client en vins et autres produits, en faisant preuve d'écoute, afin de cibler la proposition adéquate
A8 : Proposition d'un produit au client en réponse à sa demande - Reformulation des besoins du client - Proposition d'un vin ou autre produit répondant aux attentes du client	C8 : Proposer les produits et autres produits au client, en reformulant ses besoins et en décrivant leurs caractéristiques, afin de répondre aux besoins et attentes du client
A9 : Service du vin - Sélection de la verrerie - Préparation du vin - Service au client	C9 : Assurer le service en conditionnant le vin à la bonne température et en sélectionnant la verrerie adéquate, afin de permettre la meilleure expérience gustative du vin pour le client
A10 : Proposition d'une offre de produits complémentaire à la demande du client - Identification d'un vin ou produit complémentaire - Présentation du vin ou produit complémentaire au client	C10 : Identifier les vins et autres produits susceptibles de créer une valeur ajoutée pour le client, au vu de ses besoins, de ses attentes et du contexte, afin de lui proposer une offre complémentaire

7. Référentiel d'activités et de compétences du Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie (S.C.A.G.)

Bloc 3 - Conseiller et faire découvrir des vins et autres produits nobles

ACTIVITÉS ET TÂCHES	COMPÉTENCES ASSOCIÉES
A11 : Analyse des différents types de vins : - Description des caractéristiques des vins - Analyse sensorielle et intuitive d'un vin	C11 : Analyser les différents types de vins, en prenant en compte leur nom, leur domaine d'origine et leur millésime confirmé par la dégustation, afin de définir les caractéristiques de ces vins.
A12 : Association des types de vins et mets : - Application des principes d'accords de vins-mets - Identification du type de vin à associer au mets	C12 : Identifier des types de vins susceptibles d'accompagner des mets, en prenant appui sur les principes d'accord mets-vins, afin de réaliser une association mets-vins réussie.
A13 : Analyse des saveurs des mets et vins : - Analyse des caractéristiques du plat (mode de cuisson, garniture) - Application des règles d'accords des vins et mets	C13 : Repérer les qualités d'un vin et d'un plat, en analysant la nature de leurs saveurs, afin de mieux les accorder
A14 : Accompagnement des clients dans le choix de leur vin : - Description du vin proposé au client - Utilisation d'une technique d'argumentaire adaptée	C14 : Conseiller les clients sur les vins et autres produits, en apportant son expertise technique et en utilisant une présentation structurée, afin de les accompagner dans le choix des vins et autres produits concernés

8. Vidéos explicatives concernant les sujets administratifs

Nous vous avons préparé quelques vidéos qui regroupent les informations pratiques sur le plan administratif. Nous vous invitons vivement à les regarder.

En cas de questions, n'hésitez pas à prendre contact avec votre formateur référent.

Le livret d'accueil et
absences

L'émargement
numérique

Le parcours de
certification

Au sujet des heures effectuées en
entreprise

Le livret
d'alternance

Les réunions de
classe