

MES DOSSIERS

*Sommelier Caviste
Ambassadeur en Gastronomie*

2024 - 2025



Franck Thomas Formation

QUELS SONT LES DOSSIERS À RENDRE TOUT AU LONG DE MON ANNÉE ?

Vous avez 3 dossiers à élaborer au cours de l'année et à rendre à des dates précises (*indiquées dans votre déroulé pédagogique*) :

1) Le Dossier EVENT

2) Le Projet Créa.

3) Le Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP)



IMPORTANT



Les dossiers ne peuvent pas être rendus après échéances.
En effet, les timelines vous sont communiquées dès le début de l'année (voir votre déroulé pédagogique).

Dans le cas contraire cela sera considéré comme non acquis dans votre parcours de certification.

TOUS les dossiers sont à rendre sur le drive ici :
<https://drive.google.com/drive/folders/1jXyoyfG9VhUhdIOLK4BP2r8cfDMmvpSE> merci de bien nommer votre document avec votre NOM et PRÉNOM



Si besoin d'aide ou d'information, vous pouvez contacter
Eva (Responsable Pédagogique) à ce sujet par mail :
eva@franckthomas.fr

DOSSIER ÉVÉNEMENTIEL

Ce dossier concerne la validation du bloc 4 de la formation : la promotion.

Il s'agit d'un dossier à réaliser en groupe de 3 à 4 personnes.

Vous devez choisir un des 3 sujets ci-après et le développer.

Vous serez guidé dans la réalisation de ce dossier lors des modules de cours sur la communication (3 modules prévus en demi-journées - voir les dates dans votre document parcours de certification).



CONSEILS POUR LA RÉDACTION DE CE DOSSIER



A

Bien contextualiser le cadre de l'évènement afin de justifier vos choix au sein du plan d'actions.

B

Il est conseillé de réaliser une étude du marché locale afin de mieux cibler la clientèle souhaitée par le client.

C

Il n'y a pas de nombre de pages minimum ou maximum demandé, il est attendu que le dossier soit cohérent et le plus complet possible. L'important n'est pas la quantité mais la qualité !

D

Le dossier est à rendre en format PDF avec toutes les pages réunies dans un même document (dossier + annexes)
Au choix, depuis un document word ou powerpoint/canva etc.

E

Attention à la présentation et aux fautes d'orthographe !
Soignez ce petit dossier qui est votre création



Les sujets

SUJET 1 : Organisation d'un salon de dégustation

Le vigneron d'un domaine ou plusieurs vigneron·s au sein d'une même appellation (au choix) font appel à vous (prestataire) pour organiser un salon (grand public ou professionnel, ou les deux, à vous de choisir !) visant à promouvoir leurs vins et leurs terroirs. Ce salon a pour but de perdurer et de devenir un événement traditionnel.

Problématique : comment organiser ce salon afin de développer la notoriété de l'appellation et promouvoir ses vins et terroirs auprès des participants ?

Pour ce projet, nous attendons un dossier clair et complet où figurent :

- un **rappel du contexte** de la demande (consignes) ;
- une **étude de votre environnement concurrentiel local** ;
- une **analyse stratégique** incluant le SWOT, PESTEL (à réaliser pendant le module de cours correspondant en asynchrone), les cibles et objectifs ;
- une **proposition de date cohérente**, à justifier, sachant que le salon doit perdurer ;
- une **proposition de lieu** pour cet événement, en accord avec votre concept ;
- des **propositions d'actions originales** pour l'organisation de votre événement ;
- une **liste des exposants** en cohérence avec la philosophie du ou des vigneron·s à l'origine du salon ;
- le **déroulé détaillé de votre salon**, pour se projeter au maximum ;
- des propositions de **moyens de communication** pour faire connaître votre salon et fidéliser vos cibles ;
- un **communiqué de presse** (qui sera réalisé pendant le module de cours "Communication presse" et à joindre en annexe) ;
- un **rétroplanning** de l'organisation de votre événement ;
- un **budget prévisionnel** de votre événement.
-

Vous avancerez pas à pas dans la réalisation de ce dossier lors des modules de cours sur la communication (3 modules prévus en demi-journées - voir les dates dans votre document parcours de certification).

Réalisez ce dossier comme si l'événement allait vraiment être organisé.

Pensez donc bien à tous les aspects logistiques, matériels et humains nécessaires !

Les sujets

SUJET 2 : Les 50 ans d'un Bistrot à Vins

Un restaurant de votre ville (au choix), grande institution existant de père en fils depuis 50 ans, souhaite célébrer cet anniversaire. C'est un établissement assez touristique, mais avec une cuisine locale de marché et une carte des vins majoritairement biodynamique, vins de vigneron et vins vivants.

Les gérants du restaurant voudraient marquer le coup en organisant un événement anniversaire, mais aussi en profiter pour élargir leur cible de clientèle. Ils souhaitent notamment toucher un public local plus sensible au vin, pour augmenter à terme leur chiffre d'affaires grâce à la vente additionnelle de vins et autres boissons.

Problématique : Comment passer d'une image de grand restaurant touristique à restaurant iconique du vin ?

Pour ce projet, nous attendons un dossier clair et complet où figurent :

- un **rappel du contexte** de la demande (consignes) ;
- une **étude de votre environnement concurrentiel local** ;
- une **analyse stratégique** incluant le SWOT, PESTEL (à réaliser pendant le module de cours correspondant en asynchrone), les cibles et objectifs ;
- une **proposition de date cohérente** pour l'anniversaire, à justifier.
- des **propositions d'actions originales** pour l'organisation de votre événement ;
- une **carte des vins** (en annexes) en cohérence avec la philosophie du restaurant ;
- le **déroulé détaillé de votre événement le jour J**, pour se projeter au maximum ;
- des propositions de **moyens de communication** pour faire connaître votre événement et fidéliser vos clients ;
- un **communiqué de presse** (qui sera réalisé pendant le module de cours "Communication presse" et à joindre en annexe) ;
- un **retroplanning** de l'organisation de votre événement ;
- un **budget prévisionnel** de votre événement.
-

Vous avancerez pas à pas dans la réalisation de ce dossier lors des modules de cours sur la communication (3 modules prévus en demi-journées - voir les dates dans votre document parcours de certification).

Réalisez ce dossier comme si l'événement allait vraiment être organisé.

Pensez donc bien à tous les aspects logistiques, matériels et humains nécessaires !

Les sujets

SUJET 3 : Ouverture et inauguration d'une cave

Vous ouvrez votre cave d'ici 2 mois dans la ville de votre choix, et prévoyez l'inauguration 3 semaines après l'ouverture.

Il s'agit d'une cave offrant une sélection ciblée d'environ 100 références de vins de vigneron, de bières locales et spiritueux locaux. Votre idée est de développer une cave de proximité en fidélisant une clientèle locale. La valeur ajoutée du concept est l'organisation de dégustations privées : ateliers d'initiation et formations sur des formats de 2 heures.

Problématique : Comment organiser votre événement d'inauguration afin de vous faire connaître, présenter le concept de votre cave et faire adhérer les participants pour les fidéliser par la suite ?

Pour ce projet, nous attendons un dossier clair et complet où figurent :

- un **rappel du contexte** (consignes) et **présentation du concept** de votre cave ;
- une **étude de votre environnement concurrentiel local** ;
- une **analyse stratégique** incluant le SWOT, PESTEL (à réaliser pendant le module de cours correspondant en asynchrone), les cibles et objectifs ;
- une **proposition de date cohérente pour l'inauguration**, à justifier.
- la justification du choix d'emplacement de votre cave ;
- des **propositions d'actions originales** pour l'organisation de votre inauguration;
- une **liste de vins, bières et spiritueux** à fournir en annexe du dossier ;
- le **déroulé détaillé de votre événement le jour J**, pour se projeter un maximum ;
- des propositions de **moyens de communication** pour faire connaître votre inauguration, votre cave et fidéliser vos cibles ;
- un **communiqué de presse** (qui sera réalisé pendant le module de cours "Communication presse" et à joindre en annexe) ;
- un **rétroplanning** de l'organisation de votre événement ;
- un **budget prévisionnel** de votre événement.
-

Vous avancerez pas à pas dans la réalisation de ce dossier lors des modules de cours sur la communication (3 modules prévus en demi-journées - voir les dates dans votre document parcours de certification).

Réalisez ce dossier comme si l'événement allait vraiment être organisé.

Pensez donc bien à tous les aspects logistiques, matériels et humains nécessaires !

2. Projet Créa.

Le Projet Créa. participe à la validation du bloc 4 « Promotion » et bloc 5 « Gestion » du titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie.

L'objectif premier de ce projet est de vous permettre d'acquérir des compétences en marketing digital et en promotion des activités en relation au vin et à la gastronomie.

- Bloc 4 : Analyser des besoins promotionnels et commerciaux d'un client, d'un fournisseur, d'un vigneron, d'une marque.
- Bloc 5 : Définir une stratégie marketing et de communication en lien avec une activité de sommelier caviste.



Voici les compétences qui y seront développées :

- Maîtriser les stratégies marketing pour cibler une clientèle spécifique.
- Comprendre les outils digitaux pour booster l'activité de son entreprise : réseaux sociaux.
- Être en capacité de créer des contenus créatifs et attractifs pour développer un esprit de communauté autour de son entreprise.

Objet :

Réalisation d'une vidéo sous format Réel Instagram pour booster la notoriété de son entreprise.

Pour ceux qui le souhaitent, votre vidéo sera postée sur l'Instagram de l'école en collaboration avec votre entreprise ou votre compte personnel :)

TIPS !

Il est assez simple de réaliser ce genre de vidéo sur Instagram directement, mais nous avons réalisé un petit tuto sur canva si besoin :

[ici](#)

Ce dossier est à réaliser individuellement.

Vous pouvez choisir un des 4 sujets suivants :

1. Je suis en alternance : je réalise une vidéo sous format Réel Instagram sur mon entreprise d'alternance.

- Objectif : Réaliser un support de communication promotionnel afin de donner envie à votre clientèle cible de passer le pas de la porte !



Présentez l'activité de l'entreprise, sa philosophie, ses points forts et sa singularité.

Pour une inspiration :



1.30 '

2. J'ai ou je crée ma propre entreprise

- Objectif : Réaliser une vidéo s'adressant à votre communauté Instagram en exposant votre projet, votre philosophie et vos activités.



Essayez de partager ce qui vous anime dans cette activité, et de transmettre votre passion dans votre discours !

Pour une inspiration :



1.30 '

3. Immersion dans un domaine viticole

- Objectif : Réaliser sous forme de Réel Instagram une vidéo "reportage" ludique et dynamique sur un domaine viticole de votre choix.



N'hésitez pas à interviewer le ou la vigneron-ne, à filmer plusieurs parties du domaines et diverses activités !



Pensez à partager les raisons qui vous amènent à présenter ce domaine; à exposer ses singularités ou même son originalité !



1.30 '

4. Je présente un accord met et vin

- Objectif : Réaliser une vidéo de "divertissement" pour votre communauté Instagram, avec un but ludique et informatif à la fois.
Proposez un accord met et vin en vous amusant !



Filmez la préparation du plat, montrez et parlez du vin, expliquez d'une manière simple et accessible pourquoi c'est un accord qui marche !

Pour une inspiration :



1.30 '



LES POINTS IMPORTANTS À NE PAS MANQUER



A

La vidéo doit être envoyée en MP4 sous format "portrait" comme un Réel Instagram.

B

Pensez à bien utiliser des musiques libres de droit

C

Si vous utilisez des images, il est obligatoire qu'elles soient libres de droit ou qu'elles soient vos images / photos personnelles.

D

Le temps de la vidéo doit être de 1.30 min maximum.
il faut éviter de noyer votre client dans l'information, mieux vaut essentialiser !



+ DE CONSEILS :



Faire attention à la qualité de son et d'image :
la vidéo sera la première impression que vous donnerez de votre établissement à votre clientèle cible ;
chaque détail compte !



Gardez en tête que tout au long de la vidéo, vous devez transmettre l'envie au client de venir découvrir votre établissement.

AMUSEZ-VOUS !

Et surtout n'oubliez pas... parlez de vin !

DSPP : Dossier de synthèse de pratiques professionnelles

Élaboré dans le cadre de votre alternance, l'objectif sera de présenter un dossier valorisant les activités professionnelles réalisées en lien avec le titre du certificat.

Basé sur les trois blocs (Bloc 1 - 2 - 3), ce dossier est à élaborer tout au long de votre année de formation.

Il fera ensuite l'objet d'une présentation orale au jury à l'occasion de l'épreuve finale.

Le DSPP devra être rendu

- 1) en format PDF à déposer sur le drive à la date indiquée dans votre déroulé de formation.
- 2) En format imprimé et relié par vos soins à donner aux membres du jury à l'occasion de l'épreuve orale de l'examen. *(un exemplaire suffit)*

À partir de ce dossier et de votre livret d'évaluation en contrôle continu, le jury évaluera les compétences que vous avez acquises tout au long de la durée de la formation, dans le but de vous délivrer le certificat de Sommelier-Caviste.

Dans le détail des activités décrites de votre dossier, vous devrez mettre en relation des compétences acquises au cours de votre formation. Vous trouverez ces compétences en question en vous reportant au référentiel d'activité du titre SCAG délivré par Frank Thomas Formation (cf. point 6). Ce tableau reprend les activités principales des 3 parmi les 5 blocs de compétences constitutifs de la certification. Il s'agira pour vous de sélectionner 2 activités ou compétences en tout issues des blocs suivants :



- Bloc 1 : Élaborer une offre de vins et autres produits nobles
- Bloc 2 : Assurer la vente de vins et autres produits nobles
- Bloc 3 : Conseiller et faire découvrir des vins et autres* produits nobles

** Autres boissons alcoolisées françaises et étrangères (eaux de vie, liqueurs, cocktails, saké, bière...) et produits (thé, café, cigare...)*



Voici ce qu'il vous est demandé dans le DSPP :

1- Qui suis je ?

En quelques lignes présentez vous : mon parcours, comment je suis arrivé(e) chez Franck Thomas Formation ?

Qu'est ce qui a animé mon envie d'évoluer dans l'univers du vin ?

2- Mon année d'alternance :

Présentez l'entreprise :

- activité(s) principale(s)
- philosophie, points de différenciation de l'entreprise, quelle est sa particularité dans la zone d'implantation?
- quels vins sont représentés au sein de l'établissement ? (styles, labels, vins de vigneron etc...)

3- Mon parcours : Traitez les questions suivantes en choisissant l'activité que vous souhaitez, et précisez pour chacune de quelle compétence du diplôme de Sommelier-Caviste elle en réfère (cf référentiel des compétences). *Voir le plan détaillé page 13.*

4- Mon projet professionnel

Présentez en quelques lignes votre projet professionnel après la formation.

Cela peut être une entreprise déjà démarchée, la poursuite d'un contrat dans votre entreprise d'alternance, une création d'entreprise...

5- Annexes : vous pouvez ajouter aux annexes tout support qui viendrait illustrer les activités détaillées. Pensez à ajouter votre CV à jour ainsi que la lettre joker !



Qu'est ce que la lettre joker ? Comme l'appel à un ami joker; la lettre joker est une lettre que vous allez demander à une personne de votre entourage professionnel (patron, responsable, collègue...) qui a été un acteur majeur pour vous dans votre apprentissage et votre expérience professionnelle. Il s'agit pour cette personne de partager son point de vue professionnel (et humain), son témoignage sur votre évolution et investissement au sein de l'entreprise !



Conseils de rédaction :

Nous vous conseillons de rédiger le DSPP sur une dizaine de pages (hors annexes) pour développer les points demandés.

Portez attention à la présentation générale, et l'orthographe !

MON PARCOURS : le plan détaillé à suivre

I) Mon plus grand challenge ?

a) Quelle situation? Présentez la problématique de la situation ainsi que l'objectif à atteindre.

b) Qu'ai je mis en place pour atteindre cet objectif ?

Développez et présentez les moyens utilisés :

-matériels/économiques (*budget*)

-humains (*seul ou en équipe*)

-les outils de vente/communication, autres supports utilisés



veillez à faire un plan détaillé sur cette activité.

c) Bilan et synthèse de la situation

Quels ont été les résultats ?

Ce qu'il en ressort / ce qui m'a enrichi ?

Auto analyse : Si cette situation se représente aujourd'hui dans mon nouveau parcours professionnel; comment ferais-je ?

II) L'axe professionnel sur lequel je me suis le plus vu(e) grandir, m'améliorer ?

a) Présentez et développez 2 *compétences professionnelles* sur lesquelles vous estimez avoir le plus travaillé et évolué.



Pensez à mettre en parallèle la compétence correspondante dans le référentiel.

b) Qu'ai-je réalisé ?

Illustrez les compétences mises en avant via des exemples concrets accomplis.

c) Bilan :

Comment je pense pouvoir approfondir /améliorer cette compétence aujourd'hui ?

III) Le "avant/après" : qu'est ce que je pense de mon évolution entre le premier jour de formation et aujourd'hui ?

a) Sur le plan professionnel et personnel, en quoi me suis-je vu(e) évoluer ?

Quelles avancées je constate sur mon parcours ?

b) Pour moi, en quelques mots, le métier de Sommelier-Caviste c'est...

CAS PARTICULIERS :

1 - ENTREPRENEUR : JE N'AI PAS D'ENTREPRISE ET RÉALISE MON ALTERNANCE DANS MA PROPRE ENTREPRISE

J'applique tout simplement les questions à mon activité, rien ne change. 😊

2 - JE N'AI PAS D'ENTREPRISE Je réponds aux questions en me projetant en situation professionnelle future et/ou en me basant sur une activité professionnelle antécédente (par exemple stage durant l'année de formation).

PRÉSENTATION DU DOSSIER



Ce dossier reste votre propriété.
Vous pouvez le compléter durant tout votre parcours de certification.



Vous devez prévoir une version PDF à déposer sur [le drive](#) à la date indiquée dans votre déroulé de formation.

Ainsi qu'une version imprimée et reliée pour l'oral, à donner aux jurys.

Un exemplaire de ce dossier sera transmis au jury au maximum 15 jours avant l'épreuve finale par nos soins.



Ce dossier devra impérativement être présenté dans l'ordre suivant :



1. **UN SOMMAIRE** comportant les titres et sous-titres ainsi que la numérotation des pages.

2. **LE DESCRIPTIF** du plan demandé..

3. **LES ANNEXES DEMANDÉES**

4. **UNE DÉCLARATION SUR L'HONNEUR** à formuler lors de l'élaboration du dossier.

Ce dossier doit être présenté relié, toutes les pages doivent être numérotées, y compris les annexes.



- DÉCLARATION SUR L'HONNEUR -



Elle garantit l'authenticité des informations et documents du dossier.

Elle doit être nominative, datée et signée.

Déclaration sur l'honneur du (de la) candidat(e)

Je soussigné(e) (nom, prénom)

.....

déclare sur l'honneur de l'exactitude des renseignements fournis dans ce dossier et être l'auteur des réalisations jointes en annexes.

Fait à

le :

pour faire valoir ce que de droit.

Signature :



Franck Thomas Fermentation

CONSIGNE POUR L'ORAL DSPP