

# Les formations liées au VIN

---



## Oenologie

Formation accessible sur base d'un CESI ou d'un C2D pour découvrir le monde du vin produit en France, en Belgique, dans un pays méditerranéen ou n'importe où ailleurs dans le monde. Déguster un vin de manière professionnelle en complétant une fiche, découvrir les sols, les climats des régions abordées, les méthodes de vinification, apprendre gérer une cave... autant d'aspects rencontrés au travers des cours de technologie et de laboratoire pratique.

Le module INITIATION qui ne dure que 5 séances ouvre l'accès aux différents modules suivants non hiérarchisés :

- France : Climat méditerranéen et continental + Climat océanique et continental
- Hors France : Europe + Monde

## Sommellerie : [Dossier pédagogique](#)

Le sommelier gère la cave du restaurant, du bar à vins. Il a une réelle connaissance du monde du vin tant pour choisir les bouteilles qui seront conservées dans la cave que pour associer les vins aux mets proposés à la carte. Il a un sens aigu du relationnel puisqu'il écoute et conseille la clientèle, partage avec le chef cuisinier comme avec les autres membres du personnel.

Il a une bonne condition physique car il reste debout et circule de longs moments dans la journée. Ses horaires sont souvent coupés et décalés (HORECA).

Cette formation débouche sur un **CERTIFICAT DE QUALIFICATION DU NIVEAU SECONDAIRE SUPERIEUR** ne donnant pas accès au complément CESS. Elle fait suite aux modules d'œnologie (voir organigramme).

## Négociant – Caviste : [Dossier pédagogique](#)

Vendeur spécialisé, le caviste aime le contact clientèle : il écoute le client et le conseille proposant des associations mets et vins qui parlent aux clients ou les surprennent. Capable d'animer une dégustation, il sait aussi gérer un stock, choisir des vins chez des producteurs, les entreposer afin de les conserver au mieux.

Le négoce du vin demande une bonne condition physique (manipuler les caisses de vins, les fûts pour les mises en bouteilles, station debout prolongée), de réelles aptitudes relationnelles associées à une connaissance approfondie du monde du vin.

Cette formation débouche sur un **CERTIFICAT DE QUALIFICATION DU NIVEAU SECONDAIRE SUPERIEUR** ne donnant pas accès au complément CESS. Elle fait suite aux modules d'œnologie (voir organigramme).

## Coût de la formation

Le coût de chaque module est renseigné sur le site de l'établissement et tient compte du droit d'inscription, de l'acquisition de la tenue professionnelle et du petit matériel nécessaire au suivi des cours, une estimation du coût des marchandises proposées à la dégustation.

## Accès à la profession

Il n'y a pas d'accès à la profession si ce n'est le certificat de gestion pour le négociant-caviste qui désire ouvrir son propre commerce.

## Organigramme

Un clic sur un module et la page du site [www.cefor.be](http://www.cefor.be) relative à l'organisation de celui-ci s'ouvre : horaires de cours pour l'année scolaire, coûts financiers liés à ce module, accès au dossier pédagogique, nombre de places disponibles.. .

