DÉJEUNONS SUR L'HERBE.

PROGRAMME DE FORMATION

CS Sommellerie — Bloc 1
Apprécier les vins et autres boissons et organiser les achats

Préparation à l'épreuve E1 en candidat individuel

Durée	Modalité	Effectif	Tarif
84 heures 12 journées de 7 h 6 sessions de 2 jours	**Présentiel** 2 sessions par mois Jours de fermeture	**5 à 10** stagiaires Groupe limité pour la pratique	**3 000 € net de taxe** soit 35,70 €/heure Exonéré de TVA

Le calendrier des douze journées est communiqué à l'inscription.

Certification visée

Cette formation prépare au **bloc 1 du Certificat de spécialisation Sommellerie**, diplôme de **niveau 4** délivré par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, enregistré au RNCP sous le numéro **37382**.

Déjeunons sur l'Herbe est organisme préparateur et non certificateur : la formation ne délivre pas le diplôme. Le candidat s'inscrit lui-même à l'examen auprès du rectorat de son académie, en qualité de candidat individuel, et passe les épreuves en forme ponctuelle. L'organisme accompagne cette démarche et en rappelle les échéances.

Structure de l'épreuve E1 préparée

Partie	Durée	Points	Compétences évaluées
Étude de cas Approvisionnement et stockage	1 h 00	30	C2.1 à C2.7
Atelier d'analyse sensorielle	40 min	50	C1.1 à C1.3 — 20 min à l'écrit sur un vin anonymé, 10 min à l'oral sur un vin identifié et deux boissons anonymées, puis 10 min d'échange avec la commission

Épreuve de coefficient 4. La formation entraîne à ce format et à ces durées.

Public visé et prérequis

Dirigeants et professionnels en poste du secteur cafés, hôtels, restaurants : gérants, maîtres d'hôtel, responsables de salle, employés de restaurant chargés de la vente des boissons. Ce parcours s'adresse aux professionnels qui ne peuvent pas suivre la voie de l'apprentissage : il se conduit sans interrompre l'activité de l'établissement.

Conditions d'accès à la formation

— Avoir plus de 18 ans

— Exercer ou avoir exercé en restauration ou en commercialisation de boissons

— Notions d'anglais : aucun niveau certifié n'est exigé à l'entrée

Condition d'accès à l'examen, vérifiée lors du positionnement

SIRET 828 592 519 00031 · Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 32590938659 auprès du préfet de la région Hauts-de-France · Certifié Qualiopi au titre des actions de formation

L'inscription à l'examen suppose d'être titulaire d'un diplôme de niveau 4, ou de justifier de trois années d'expérience professionnelle à temps plein dans le secteur. Cette condition est vérifiée avec chaque candidat avant l'entrée en formation, et au besoin auprès du rectorat de Lille. La formation reste accessible aux professionnels qui ne visent pas l'examen.

Modalités et délai d'accès

Dossier de candidature, entretien d'analyse des besoins et test de positionnement. Inscription au plus tard 15 jours avant le démarrage, sous réserve de l'accord de prise en charge du financeur.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Réaliser une analyse organoleptique complète d'un vin, à l'écrit et à l'oral, en appliquant les trois phases de la dégustation et un vocabulaire professionnel adapté
2. Identifier les principaux défauts d'un vin et expliquer leur origine
3. Caractériser les principaux cépages français et ceux d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie et du Portugal, et relier un vin dégusté à sa typicité
4. Expliquer les étapes de vinification en rouge, blanc, rosé et effervescent, ainsi que les cas du primeur, du doux, du jaune, de l'orange, du VDN et du VDL, et situer leur influence sur le produit dégusté
5. Identifier l'origine, la composition et les principes d'élaboration des autres boissons — eaux, boissons rafraîchissantes sans alcool, jus de fruits, spiritueux et spiritueux composés, liqueurs et crèmes, boissons chaudes, autres boissons fermentées — et reconnaître leur famille à l'aveugle
6. Formuler une conclusion commerciale structurée à partir d'une dégustation, orientée vers l'achat ou la vente
7. Proposer et justifier des accords mets et boissons, en distinguant accords verticaux et horizontaux
8. Quantifier les besoins en vins, autres boissons et matériels à partir des indicateurs de stock
9. Rédiger et transmettre un bon de commande, et effectuer les calculs commerciaux associés : remise, rabais, ristourne, escompte, frais de port
10. Contrôler une livraison, détecter et traiter les anomalies, en appliquant la réglementation de l'étiquetage et du transport — CRD, DSA, DA, DLC, DDM
11. Organiser le stockage et le rangement des vins, autres boissons et matériels selon les règles propres à chaque produit, et appliquer le tri sélectif des déchets
12. Tenir des fiches de stock, valoriser un inventaire selon les méthodes du coût moyen unitaire pondéré, PEPS et DEPS, et analyser les écarts

Compétences du référentiel couvertes

Le bloc 1 du référentiel regroupe trois compétences globales et dix compétences opérationnelles. La formation les couvre intégralement ; le tableau indique où chacune est travaillée et évaluée.

Code	Compétence opérationnelle	Travaillée et évaluée en
C1 — Apprécier les vins et autres boissons		
C1.1	Réaliser une analyse organoleptique	Ateliers de dégustation, sessions 1 à 6
C1.2	Valoriser les caractéristiques des produits dégustés	Sessions 2 à 6, conclusion commerciale
C1.3	Proposer des accords avec les mets	Sessions 4 à 6
C2a — Commander et réceptionner les vins, autres boissons et matériels		
C2.1	Quantifier les besoins	Session 1
C2.2	Commander auprès des fournisseurs	Sessions 2 et 3
C2.3	Réceptionner et contrôler la livraison	Session 3

Code	Compétence opérationnelle	Travaillée et évaluée en
C2.4	Déconditionner les livraisons et traiter les déchets	Session 4
C2.5	Ventiler et ranger dans les lieux adaptés	Session 4
C2b — Assurer le suivi des vins, autres boissons et matériels stockés		
C2.6	Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement	Session 5
C2.7	Réaliser un état des stocks et un inventaire	Sessions 5 et 6

Savoirs associés et limites de connaissances

Le référentiel borne les savoirs à acquérir. Le contenu de la formation s'y tient strictement, ce qui en garantit la pertinence et évite toute dérive vers un programme de niveau supérieur.

— **La vigne et le raisin** — grandes périodes historiques de la production viticole, principaux écosystèmes, cycle végétatif et conduite de la vigne, caractéristiques des principaux cépages français et des principaux pays européens limités à l'Allemagne, l'Espagne, l'Italie et le Portugal, géologie et influence des sols, composition du grain de raisin et du vin

— **Les transformations** — fermentations alcoolique, malolactique et intracellulaire, familles de levures, vinifications en rouge, blanc, rosé et effervescent, cas du primeur, du doux, du jaune, de l'orange, du VDN et du VDL, distillation en continu et à repasse, lieux de vinification et de stockage

— **Les contenants et obturateurs** — volumes, matériaux, fabrication, influence sur le vin et les autres boissons

— **La méthode de dégustation** — conditions matérielles de l'analyse sensorielle, mécanismes neurophysiologiques et organes des sens, phases visuelle, olfactive et gustative, vocabulaire adapté, défauts principaux et leurs origines

— **Les autres boissons** — boissons rafraîchissantes sans alcool, eaux, jus de fruits, spiritueux, spiritueux composés dont apéritifs à base d'alcool et à base de vin, liqueurs et crèmes, boissons chaudes, autres boissons fermentées, principes d'élaboration des cocktails et mocktails

— **La conclusion et les accords** — typicités, perspectives d'évolution, conclusion structurée orientée achat ou vente, accords verticaux et horizontaux, logiques d'accords, principales spécialités gastronomiques et produits marqueurs des régions françaises et des quatre pays européens

— **La gestion de cave** — réassortiment, stock minimum et stock d'alerte, fournisseurs, documents commerciaux de commande et de livraison, calculs commerciaux et financiers avec remise, rabais, ristourne, escompte et frais de port, procédures de commande, gestes et postures de manutention, anomalies, législation de l'étiquetage et du transport avec CRD, DSA et DA, DLC et DDM, types d'emballage et tri sélectif, lieux et règles de stockage, fiches de stock, bons de cession et de transfert, valorisation en coût moyen unitaire pondéré, PEPS et DEPS, inventaires et analyse des écarts

Programme détaillé

Chaque session de 2 jours se décompose en quatre demi-journées de 3 h 30 : savoirs produit, atelier de dégustation, savoirs et accords, puis gestion de cave. Cette régularité garantit que l'analyse sensorielle et la gestion progressent à chaque session.

Session	Contenus
Session 1 **Fondations : la vigne, le raisin, la méthode**	La vigne : périodes historiques, écosystèmes viticoles, cycle végétatif et conduite. Géologie et influence des sols. Conditions matérielles de l'analyse sensorielle, mécanismes neurophysiologiques, les trois phases. Dégustation d'école sur contrastes francs. Le grain de raisin et la composition du vin. Les fermentations alcoolique, malolactique et intracellulaire. Gestion : quantifier les besoins, stock minimum, stock d'alerte.

SIRET 828 592 519 00031 · Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 32590938659 auprès du préfet de la région Hauts-de-France · Certifié Qualiopi au titre des actions de formation

Session	Contenus
Session 2 **Vinifications en blanc et en rosé, contenants**	Vinification en blanc, en rosé par pressurage direct et par saignée. Cas du vin orange et du vin jaune. Phases visuelle et olfactive approfondies, dégustation comparative cuve et fût. Contenants et obturateurs : volumes, matériaux, influence sur le vin. Gestion : fournisseurs, rédaction et transmission d'un bon de commande, procédures internes.
Session 3 **Vinifications en rouge et effervescents, distillation**	Vinification en rouge, macération et extraction, cas du primeur. Les effervescents : méthodes traditionnelle, ancestrale et cuve close. Phase gustative, structure et équilibre. Vins doux, VDN et VDL. La distillation en continu et à repasse. Gestion : réception et contrôle de la livraison, anomalies, calculs commerciaux, législation CRD, DSA, DA, DLC et DDM, gestes et postures.
Session 4 **Les autres boissons et l'entrée dans les accords**	Eaux, boissons rafraîchissantes sans alcool, jus de fruits, boissons chaudes, autres boissons fermentées. Spiritueux et spiritueux composés, apéritifs à base d'alcool et à base de vin, liqueurs et crèmes : atelier d'identification à l'aveugle par famille. Principes d'élaboration des cocktails et mocktails. Introduction aux accords : interactions umami, sucre, acidité et gras. Accords verticaux et horizontaux. Gestion : déconditionnement, tri sélectif, lieux et règles de stockage.
Session 5 **Cépages, typicités, défauts et accords**	Les principaux cépages français et ceux des quatre pays européens du référentiel. Typicités et perspectives d'évolution. Les défauts des vins et leurs origines, sur échantillons préparés. Conclusion structurée orientée achat ou vente. Spécialités gastronomiques et produits marqueurs régionaux, atelier d'accords sur mets réels. Gestion : fiches de stock, bons de cession et de transfert, valorisation en coût moyen unitaire pondéré, PEPS et DEPS.
Session 6 **Intégration et épreuve blanche**	L'inventaire : quantification des ventes, valorisation, détermination et analyse des écarts. Méthodologie de l'étude de cas en 1 heure. Révision sensorielle sur série à l'aveugle en conditions d'épreuve. Épreuve blanche complète E1 : étude de cas de 1 heure sur 30 points puis atelier d'analyse sensorielle de 40 minutes sur 50 points. Correction commentée, positionnement individuel des compétences, lancement du chantier carte des vins.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Moyens techniques

- Salle équipée pour la dégustation : poste individuel, éclairage neutre, nappage blanc, point d'eau, réfrigération et cave de conservation
- Verrerie de dégustation normalisée INAO, six verres par stagiaire, permettant les séries comparatives
- Matières d'œuvre renouvelées à chaque session : vins et autres boissons sélectionnés pour illustrer les notions traitées, échantillons de défauts préparés, produits alimentaires pour les ateliers d'accords
- Équipement de projection et documentation professionnelle de référence consultable en salle

Supports remis au stagiaire

- Un livret de formation remis au format accessible
- Des fiches d'analyse sensorielle en deux versions : guidée avec descripteurs pour l'apprentissage, vierge pour l'évaluation
- Des fiches de synthèse par thème, utilisables ensuite en situation professionnelle
- Les corrigés commentés de l'ensemble des QCM et des études de cas
- Un livret de suivi des compétences individuel reprenant la nomenclature du référentiel

Méthodes mobilisées

- Apports structurés, systématiquement reliés à une application professionnelle immédiate et bornés par les limites de connaissances du référentiel
- Ateliers de dégustation comparative, conduits en séries construites sur un contraste unique, avec restitution écrite puis orale et correction collective du vocabulaire
- Études de cas chiffrées de gestion de cave, construites sur les données réelles de l'établissement d'un stagiaire
- Épreuve blanche complète en conditions et durées réglementaires

Encadrement

Intervenant	Profil	Domaines
Stéphanie Hennion **Directrice et formatrice référente**	WSET Certified Educator, Diploma WSET avec mention, candidate au Master of Wine, juge international de vins. Cinq années d'enseignement de la mention complémentaire Sommellerie.	Connaissance produit, analyse sensorielle, accords, gestion de cave
Professionnel extérieur	Sommelier ou responsable de salle en exercice	Membre de la commission d'évaluation de l'épreuve blanche

Modalités d'évaluation, de suivi et d'exécution

Évaluation des acquis

- Questionnaire de positionnement renseigné avant l'entrée en formation
- QCM d'entrée et de sortie à chaque session, corrigés et commentés
- Fiches d'analyse sensorielle, en version guidée puis en version vierge
- Étude de cas chiffrée de gestion de cave à chaque session
- Épreuve blanche complète en fin de parcours, dans les conditions et la durée de l'épreuve E1
- Livret de suivi des compétences renseigné à chaque session et commenté avec le stagiaire

Suivi de l'assiduité et de l'exécution

L'assiduité est tracée par une feuille d'émargement signée par demi-journée, soit quatre signatures par session, contresignée par le formateur. L'exécution est attestée par la convention de formation, le programme détaillé remis avant l'entrée, la convocation, le règlement intérieur et le livret d'accueil, les feuilles d'émargement, la feuille de route de session, le certificat de réalisation transmis au financeur et l'attestation de fin de formation remise au stagiaire.

Satisfaction et réclamations

Un questionnaire de satisfaction à chaud est administré en fin de parcours et un questionnaire à froid à six mois. La procédure de réclamation est décrite dans le livret d'accueil et dans le règlement intérieur.

Indicateurs de résultats

Première session en cours. Les indicateurs de satisfaction et de réussite de ce parcours seront publiés à l'issue de la première promotion.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Référent handicap : **Stéphanie Hennion** — stephanie@dejeunonssurlherbe.com — 06 52 02 63 46. Ses coordonnées figurent sur le programme, dans le livret d'accueil et sur la convocation.

La formation se déroule dans une salle équipée de la métropole lilloise, dont l'adresse et les conditions d'accès sont précisées sur la convocation. Lorsque le lieu retenu ne permet pas l'accueil d'une situation particulière, l'organisme recherche une salle accessible ou organise la session dans les locaux de l'entreprise du stagiaire.

Le questionnaire de positionnement comporte une rubrique invitant le candidat à signaler tout besoin d'adaptation, sans obligation d'en préciser la nature. Toute demande déclenche un entretien confidentiel sous dix jours ouvrés et l'établissement d'un plan d'adaptation écrit, validé par le stagiaire avant l'entrée en formation.

Adaptations mobilisables

Situation	Adaptations
Déficience visuelle	Supports en gros caractères, en version numérique compatible avec les lecteurs d'écran ou en contraste renforcé. Description orale systématique de la phase visuelle. Repérage tactile des verres. Temps majoré.

Situation	Adaptations
Déficience auditive	Placement en vis-à-vis du formateur, supports écrits renforcés, vocabulaire technique écrit au tableau, recours à un interprète ou à la transcription instantanée via un prestataire partenaire.
Handicap moteur	Poste de dégustation assis à hauteur adaptée, plan de travail accessible, aide humaine ponctuelle pour la manutention lors des séquences de gestion de cave.
Troubles des apprentissages	Supports aérés en police adaptée, temps majoré, consignes reformulées oralement, QCM lus.
Maladie chronique	Pauses supplémentaires, session fractionnable en demi-journées non consécutives, rattrapage individualisé.
Contre-indication à l'alcool	La dégustation se pratique systématiquement avec crachoir : aucune ingestion n'est requise pour atteindre les objectifs ni pour réussir les évaluations.

L'aménagement des épreuves de l'examen relève de l'Éducation nationale. La demande est déposée par le candidat auprès du rectorat lors de l'inscription, sur avis d'un médecin désigné par la CDAPH. Le référent handicap informe le candidat de cette démarche et l'accompagne. L'organisme s'appuie au besoin sur la Ressource Handicap Formation de l'Agefiph Hauts-de-France et sur Cap emploi.

Tarif et financement

3 000 € net de taxe pour les 84 heures, soit 35,70 € de l'heure. Formation professionnelle exonérée de TVA. Le matériel personnel du stagiaire — gants blancs, couteau de sommelier et thermomètre, environ 60 € — n'entre pas dans le coût pédagogique et n'est pas pris en charge par les financeurs. Tout le reste est fourni.

Statut du stagiaire	Financeur	Plafond annuel
Dirigeant non salarié (gérant majoritaire, EI)	AGEFICE — dispositif général. Dossier à déposer avant le démarrage, aucune demande rétroactive n'est acceptée.	Jusqu'à 3 000 € par an
Dirigeant assimilé salarié et salariés	AKTO — plan de développement des compétences, branche Hôtels Cafés Restaurants.	Selon l'enveloppe annuelle de l'entreprise

L'organisme accompagne le montage du dossier de prise en charge.

Contact — Stéphanie Hennion · stephanie@dejeunonssurlherbe.com · 06 52 02 63 46
Programme — version octobre 2026.

SIRET 828 592 519 00031 · Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 32590938659 auprès du préfet de la région Hauts-de-France · Certifié Qualiopi au titre des actions de formation