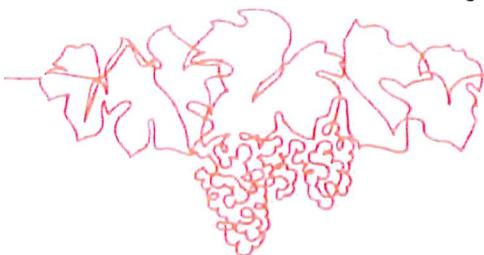


Le sommelier caviste est un expert en vin et en gestion de cave qui peut exercer absolument partout ! Bars à vins, domaines viticoles, restaurants gastronomiques,... Exercez le métier de vos rêves grâce à la formation Franck Thomas !



### À l'issue de cette formation...

- Vous pourrez identifier les différences entre des types de vins à partir de leur nom et du domaine d'origine, de l'année
- Vous saurez accorder vins et mets
- Vous saurez élaborer une offre de vins mais aussi composer une cave en sélectionnant des vins complémentaires et en anticipant les consommations attendues
- Vous serez capable de conseiller et de faire découvrir des vins et assurer leur vente en analysant les besoins du client, sa situation, ses attentes
- Vous pourrez promouvoir l'offre de vins sur les marchés français et internationaux et programmer des événements qui leur sont dédiés
- Vous pourrez gérer et développer une activité de **sommelier-caviste**

Si vous souhaitez exercer un autre métier à l'issue de cette formation, c'est tout à fait possible. Nos apprenants ne sont pas tous de futurs sommeliers cavistes !

### POURQUOI FRANCK THOMAS ?



Seul titre professionnel enseignant les trois techniques de dégustation : intuitive, géo-sensorielle et analytique



Une pédagogie inspirée de Maria Montessori



Une formation permettant une réelle liberté d'expression émotionnelle (avec des techniques de théâtre)

## LE CONTENU DE NOTRE FORMATION :

### MODULE 1: ACHAT ET GESTION DE CAVE

Dégustation analytique, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, dégustation géo-sensorielle, œnologie.

### MODULE 2: VENTE

Les grands styles de vins, les techniques de vente en restaurant et en cave, la vente émotionnelle, les accords mets et vins niveau 1, la vente additionnelle, les supports de vente.

### MODULE 3: CONNAÎTRE ET CONSEILLER

Les régions viticoles et les vins du monde les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières.

### MODULE 4: PROMOTION ET ŒNOTOURISME

Techniques expertes de vente de vin, œnotourisme.

### MODULE 5: GESTION

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), stratégies d'études du marché, management



## PARLONS DE VOTRE PROJET

09.51.44.21.01



@franckthomasformation



Franck Thomas Formation



Franck Thomas Formation

PLUS D'INFOS SUR  
franckthomas.fr



**Date et Heure de rentrée :**

**Jeudi 15 octobre 2026 à 08h30**

[illegible]

|                |  |
|----------------|--|
| Femelle du CFA |  |
| Jours fériés   |  |
| Congés CFA     |  |

Journées de formation présentiel FIF