

### LE CQP

Vous souhaitez acquérir une expérience et une qualification reconnue dans le secteur spécialisé des vins, bières, et spiritueux ? La formation Certificat de Qualification Professionnelle Vendeur Conseil Caviste vous est ouverte!

Favorisant votre intégration professionnelle tout en vous permettant de partager votre passion au plus grand nombre, l'intégration du CQP ne requiert pas de condition d'âge ou de niveau scolaire.

Mis en place par les professionnels du secteur, ce certificat reconnu dans la Convention collective du commerce de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers est adapté aux besoins réels de l'entreprise, avec une orientation résolument opérationnelle.

# **OBJECTIFS DU DIPLÔME**

Cette formation vous apportera la connaissance produit mais aussi la capacité d'assurer la mise en valeur et la commercialisation des vins, bières et spiritueux.

Vous saurez conseiller au mieux la clientèle sur la provenance des alcools, sur les techniques de dégustation et sur leurs conditions de conservation.

Tout en maîtrisant le cadre réglementaire en vigueur, vous maintiendrez les conditions prédéfinies de coût, d'hygiène, de qualité et de sécurité dédiées à la filière.

### L'ICOP VOUS ACCOMPAGNE

Nous vous proposons une formation dynamique qui inclut visite de salons, voyage d'étude, sorties terroir, cours de théâtre et de coaching en communication.

Grâce notamment à des sessions de dégustation et de mise en situation pratique, vous appréhenderez au plus près vos futures réalités en comprenant les pratiques et les besoins du terrain, entourés par nos enseignants majoritairement issus du milieu professionnel.

Notre mettons tout en œuvre pour contribuer à votre épanouissement et à votre réalisation à travers un accompagnement et une aide individualisée. Nous vous offrons un suivi d'étude technique et vous entourons dans le développement de votre projet professionnel.





#### LA FORMATION

La formation se déroule sur 12 mois, de la première semaine d'octobre à la fin du mois de septembre de l'année suivante. Les cours représentent 476h, dont 20h d'accompagnement. En moyenne, la formation représente 3 à 6 jours par mois. Elle est validée en contrôle continu et en examen final.

De plus, le salarié en contrat de professionnalisation ne rentre pas dans l'effectif de l'entreprise. Les horaires de travail sont ceux définis par l'entreprise, dans le cadre légal du temps de travail.

## LES MATIÈRES ETUDIÉES & LES COMPÉTENCES ACQUISES

VINS, BIERES ET ALCOOLS
Vins biologiques et en biodynamie
Cépages - origines et caractéristiques
Techniques et conseils de dégustation
Labels, mentions et appellations d'origine
Accords mets et vins
Qualités et conservation

**VENTE ET RELATION CLIENT** 

MISE EN VALEUR DES PRODUITS - BON ETAT MARCHAND DE L'ESPACE DE VENTE

RECEPTION, APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DE LA MARCHANDISE

VINS DE PROVENCE ET DE CORSE,
DE LOIRE, DE BORDEAUX, DE SAVOIE
ET DU JURA, DU SUD-OUEST, DE LA VALLÉE
DU RHÔNE, DU LANGUEDOC ROUSSILLON,
DE BOURGOGNE, DU BEAUJOLAIS,
D'ALSACE...

VINS DOUX, VINS EFFERVESCENTS ET DE CHAMPAGNE

WHISKIES, RHUMS, EAUX DE VIE,
SPIRITUEUX, SAKÉS ET BIÈRES - CLASSES ET
PROCÉDÉS D'ÉLABORATION

VINS D'EUROPE ET DU NOUVEAU MONDE

### INTÉGREZ L'ICOP

Selon votre profil, vous pourrez intégrer l'ICOP en :

- Contrat de professionnalisation: financée intégralement par l'OPCO
  - o CDD de 12 mois dans un commerce de détail rattaché à la convention collective 3244
  - o Candidat de moins de 26 ans ou demandeur d'emploi
  - Pour les personnes n'ayant pas validé de Bac professionnel ou de titres professionnels équivalents,
     la rémunération sera de 55% du SMIC avant 21 ans et de 70% du SMIC jusqu'à 25 ans
  - Pour les personnes ayant un niveau équivalent ou supérieur à un Bac professionnel ou titre ou diplôme à finalité professionnelle de même niveau, la rémunération sera de 65% du SMIC avant 21 ans et de 80% du SMIC jusqu'à 25 ans
  - o Au-delà de 26 ans la rémunération est de 100% du SMIC
- Période de professionnalisation: financée intégralement par l'OPCO
- Reconversion professionnelle: AIF / CPF / Transitions pro / Autofinancement (nous consulter)





