

# SOMMELIER CONSEIL CAVISTE FORMATION DIPLOMANTE EN 1 AN

ECOLE DES MÉTIERS - DIJON MÉTROPOLE  
UNIVERSITÉ DU VIN DE SUZE LA ROUSSE



## Rentrée 2024 - Nouvelle formation

Doté d'un nouvel espace dédié, l'Ecole des Métiers propose une **formation de sommelier conseil caviste**.

Développé en partenariat avec l'Université du Vin de Suze la Rousse, ce titre professionnel aborde aussi bien les **fondamentaux de l'oenologie et de la dégustation que le conseil, la vente, l'animation et la gestion**.

Le sommelier caviste évolue dans des restaurants, des caves ou auprès des particuliers.

Il peut également être en charge de la vente de vins ou de spiritueux, ou développer l'œnotourisme dans un domaine.

## EDM **Dijon Métropole**

L'École des Métiers-Dijon Métropole défend les valeurs d'**excellence, de transmission et de passion**.

### Pourquoi choisir l'EDM ?

- Des cours assurés par des experts
- Une cave à vin et spiritueux avec de nombreuses références Françaises et Internationales
- Un espace doté d'équipements professionnels (salle de dégustation, restaurant et magasin d'application)
- Un campus équipé de lieux de convivialité, hébergement et restauration
- Les vins de Bourgogne profitent d'une extraordinaire renommée à travers le monde dont certaines des appellations régionales font partie des plus prestigieuses dans l'univers du vin.

## UNIVERSITÉ DU VIN **Suze la Rousse**

L'Université du Vin a formé depuis 1981 **plus de 1800 diplômés Sommeliers-Conseils, Cavistes**, à Suze la Rousse, et plus récemment en Avignon.

L'Université de Vin accueille des **professionnels de la restauration, du commerce** en quête de spécialisation, mais aussi des publics en reconversion.

Les diplômés constituent aujourd'hui un réseau d'anciens élèves qui occupent des **postes de sommelier ou caviste** dans toutes les régions -voire à l'étranger.

En plus de 40 ans, cette certification s'est imposée comme **une référence au sein de la filière vitivinicole** et le Titre Professionnel obtenu est un sésame pour une insertion professionnelle rapide et pérenne (95% d'insertion 6 mois après la formation, 98% après 2 ans).

# ÉCOLE DES MÉTIERS DIJON MÉTROPOLE & L'UNIVERSITÉ DU VIN DE SUZE LA ROUSSE

Lorsque l'École des Métiers Dijon Métropole a souhaité étendre sa gamme de formation en proposant un titre professionnel de Sommelier Conseil Caviste, il nous semblait évident de nous associer à l'Université de Vin de Suze la Rousse.

Forte de 45 ans d'expérience, l'Université du vin est une référence dans le secteur.

La transmission et la passion sont des valeurs communes qui nous permettent d'envisager un partenariat durable au service de la promotion de nos territoires, du patrimoine et de la culture.

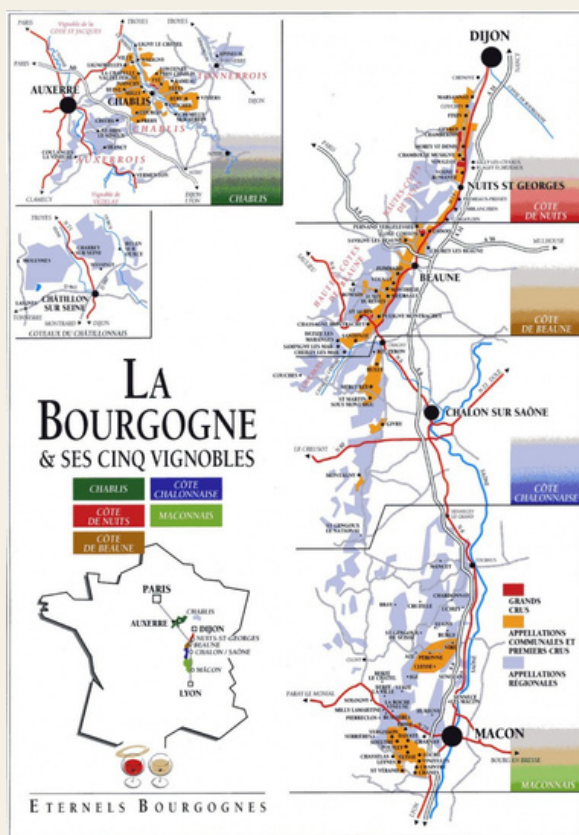
## Dijon

Capitale de la Bourgogne historique, Dijon affiche une ambition viticole renouvelée.

La vigne et le vin sont une source de développement et de rayonnement international pour le territoire dijonnais tant en termes d'attractivité touristique, gastronomique, économique, qu'en termes d'apprentissage, de recherche scientifique et d'innovation.



Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin



Route des Grands Crus de Bourgogne



### ÉCOLE DES MÉTIERS - Dijon Métropole

Nathalie SAGE

Adjointe de direction en charge du développement

03 80 68 80 35 / 06 07 64 81 02  
nathaliesage@ecoledesmetiers.fr



ÉCOLE  
DES MÉTIERS  
DIJON MÉTROPOLE  
*L'excellence par l'alternance*

