



FICHE FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

☀ La formation en bref

- Mention complémentaire
- Diplôme d'Etat
- 1 an
- Niveau V



☀ La formation - Débouchés professionnels

La mention complémentaire est destinée à compléter une formation de restauration en conférant à son titulaire une spécialité lui permettant d'insérer rapidement le monde du travail :

- *Emplois en Sommelierie dans la restauration gastronomique, bar à vins, avec évolution de carrière vers des postes à responsabilité en sommelierie et en restauration.*
- *Emplois possibles dans différents secteurs de la distribution : grossiste, grand distribution...*
- *Emplois dans le secteur de la commercialisation : caveau de production, agence commerciale, négoce.*
- *Création d'entreprise*

☀ Contenu de la formation

La formation comprend une partie d'enseignement pratique en entreprise et une partie d'enseignement théorique :

- _ Connaissances des **vins et des vignobles français**, mondiaux
- _ Connaissances des **boissons** autres que le vin
- _ Connaissances de la **législation** en vigueur
- _ Connaissances de la **gestion** élémentaire
- _ Pratique de l'**anglais** professionnel
- _ **Dégustations** des vins et des autres boissons étudiées
- _ Étude des **accords des mets & des vins**
- _ Mise en application des **techniques de service** des vins et des autres boissons lors de situations Professionnelles.

✿ Accès à la formation

Après l'acquisition d'un

- CAP RESTAURANT
- BAC PROFESSIONNEL RESTAURANT
- BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
- BAC TECHNOLOGIQUE HOTELIER
- BTS ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE (B)

Procédure d'inscription :

- Retirer un dossier de candidature au secrétariat du CFA
- Examen des dossiers par une commission en juin
- Si avis favorable de la commission, recherche d'un employeur

✿ Formation en alternance

La formation est limitée aux jeunes de moins de 26 ans. La formation en alternance dure 1 an (contrat d'apprentissage). Le rythme de l'alternance est d'une semaine de cours au centre de formation, suivie de 2 semaines en entreprise.

✿ Profil du candidat

- Intérêts pour le monde du vin et la gastronomie
- Excellente présentation et bonne élocution
- Bon relationnel et sens du service client
- Organisation dans le travail, curiosité

✿ Poursuites d'étude

- **BP SOMMELIER** en 2 ans par apprentissage
- BP RESTAURANT en 2 ans par apprentissage
- BAC PRO RESTAURANT en 3 ans en formation initiale

✿ Equipements et tenue professionnelle

- Tenue professionnelle adaptée au restaurant, responsable de l'apprentissage
- Fournitures scolaires classiques (classeur, fiches plastifiées, stylos et marqueurs)
- Fournitures professionnelles (couteau-sommelier)