

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 en vins.
- 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
- sciences appliquées
- **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
- **Voyages œnologiques** dans les vignobles régionaux (Beaujolais, Bourgogne, Jura, Côtes du Rhône, Savoie...)
- Participation aux **concours** de Sommeliers (**Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval Leroy, Chapoutier, Vins du Val de Loire, Master of Port...**).

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)

Formation initiale

Non disponible

Formation en alternance

La formation est limitée aux jeunes de moins de 26 ans.

La formation en alternance dure 1 an (contrat d'apprentissage) et se répartit sur 12 semaines au CFA et 24 semaines en entreprise. Le rythme de l'alternance est de 1 semaine en cours, suivie de 2 semaines en entreprise.

Profil du candidat

- Intérêts pour le monde du vin et la gastronomie
- Sobriété
- 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 professionnelles (limonadier))

La liste détaillée vous est donnée à la rentrée

Site : <http://ecoledelhotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu/> - mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr

