

Mention Complémentaire Sommellerie

Compétences

- Service des vins en salle
- Conseils en vin
- Gestion d'une cave
- Gestion et présentation d'une carte des vins

Débouchés professionnels

- Employé(e) de restaurant spécialisé(e) dans la commercialisation des boissons
- Commis sommelier
- Caviste

Qualités requises

- Connaissance pratique d'au moins une langue étrangère
- Bonne culture générale
- Bonne connaissance de l'environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique, afin de personnaliser les relations avec la clientèle

Conditions d'admission

- Âge : de 16 à 25 ans
- Titulaire d'un CAP Restaurant ou d'un BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie "Production de Services"
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Organisation

- Durée de la formation : 1 an - 32 heures de cours/semaine
- Alternance : 1 semaine au CFA/2 semaines en Entreprise

Diplôme

Mention Complémentaire en Sommellerie (diplôme d'État de niveau V)

Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

Programme de formation

Matières*	Enseignement professionnel
	<p>organisation : prévoir le matériel, participer aux achats, à la conception des supports, organiser son poste de travail</p> <p>Production et présentaton : gestion des matières premières, respect des règles d'hygiène et de sécurité, qualité de la présentation et de la créativité, mise en oeuvre des techniques</p> <p>Distribution : actualiser les supports de vente, effectuer les mises en place, assurer les prestations</p> <p>Dégustation : analyser sur le plan gustatif la production libre et justifier les modifications éventuelles à apporter</p> <p>Services appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Économie, droit de l'entreprise hôtelière Arts appliqués à la profession</p>

* document non contractuel