

MC

Sommellerie

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

La Mention Complémentaire Sommellerie, formation professionnelle, permet de devenir un spécialiste en vins, alcools, liqueurs et champagnes dans les restaurants gastronomiques, les grands hôtels, les bars à vins...

Le Sommelier conseille, sert les vins et s'occupe de la gestion de la cave.

Pour cela, il assure la réception, la vérification des livraisons, le rangement et la surveillance des vins. L'achat des vins est confié au Sommelier et pour cela il peut être amené à se déplacer dans des vignobles, foires et salons en France comme à l'étranger.

En contact avec la clientèle, il présente la carte des vins qu'il aura élaboré. Il doit ainsi avoir une bonne élocution en français mais également en anglais professionnel.

Il est capable de conseiller en fonction des mets qui auront été choisis.

Le sommelier doit faire preuve d'une excellente présentation, avoir le sens commercial, avoir un goût et un odorat développés. Il doit travailler sa culture générale et faire preuve de sobriété.

Afin d'acquérir toutes ces compétences, des dégustations de vins avec des professionnels seront proposées au cours de la formation, des voyages œnologiques dans les vignobles, de l'analyse sensorielle, de la géographie viticole, des techniques d'accords mets et vins...

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Anglais professionnel
- Gestion - législation
- Sciences appliquées
- Retour sur le vécu en entreprise
- Travaux Pratiques

- Technologie - œnologie
- Connaissance des produits de bar
- Commercialisation
- Voyages pédagogiques



MC SOMMELLERIE

.....
DIPLOME

MC SOMMELLERIE

.....
LA DURÉE

1 an
2 jours de cours / semaine au CFA
Lundi & Mardi

LES CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre majeur
- Titulaire d'un diplôme au moins de niveau V dans le secteur de la restauration (CAP, BP, Bac Pro, Bac Techno, BTS...)
Ou
justifier d'une expérience de minimum 3 ans dans le secteur d'activité

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Contrats d'apprentissage ou contrats de professionnalisation
- Demandeurs d'emploi (sous réserve de financements)
- Salariés d'entreprise, professionnels (sous réserve de financements)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

fajh



• CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher
• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z