



PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ L'apprenant conserve le bénéfice de ses acquis

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools.
- ❖ Connaître les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.
- ❖ Savoir marier les mets et les vins
- ❖ Conseiller les clients avant de prendre les commandes.
- ❖ Participer à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons.
- ❖ Approvisionner la cave du jour.

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de la MC peut exercer le métier de commis sommelier dans un restaurant ou un magasin spécialisé.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Approvisionnement, stockage, entretien
 - ❖ Participer à l'achat des boissons et assurer leur stockage.
 - ❖ Déterminer les besoins des postes distribution.
 - ❖ Approvisionner les différents services.
 - ❖ . Entretien des locaux et salariés
 - ❖ Distribution et service des boissons
 - ❖ Entretien des locaux et le matériel des service
 - ❖ Mettre en place et maintenir les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle
 - ❖ Assurer les opérations de fin de service
 - ❖ Contrôle et commercialisation
 - ❖ Réceptionner, contrôler les livraisons
 - ❖ Utiliser les procédures de contrôle des stocks
 - ❖ Vérifier les supports de vente
 - ❖ Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins
 - ❖ Prendre la commande
- Avec 3 unités constitutives de la MC**
- ❖ **U1** Analyse sensorielle, commercialisation en Français et en langue vivante étrangère et service des boissons (maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et connaissance des boissons)
 - ❖ **U2** Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) (compétences et savoirs relatifs à l'œnologie, aux autres boissons, à la connaissance des vignobles et à la législation)
 - ❖ **U3** Evaluation des activités en milieu professionnel (dossier professionnel)

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats réguliers avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration

Un restaurant et une cuisine pédagogique modernes et adaptés

Participation régulière à des concours.

Laboratoires de sommellerie et de pâtisserie



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Et examen final ponctuel

Evaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier Notre-Dame
12 rue de la Chapelle St Méen
35 290 SAINT MEEN LE GRAND



RENSEIGNEMENT

David FRABOT
02 22 91 11 20
alternance@notredame-stmeen.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental /plateaux techniques
- ✓ Echanges de pratiques
- ✓ Etudes de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (anciennement niveau V) de l'hôtellerie restauration (ex : CAP restaurant, ou CAP cuisine, CQP serveur, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration)
- ✓ Ou être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (ex : Bac restauration, BP restaurant)
- ✓ Ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier

RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

455 heures en centre de formation et 1190 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Autre MC ou CQP du secteur professionnel

BP sommellerie

VALIDATION

Mention Complémentaire
Sommellerie

RNCP 6985

