

MC Sommellerie



Le Sommelier

Il maîtrise le service et la commercialisation des vins, le conseil aux clients qui mettra le plus en valeur les mets choisis, mais également la composition de la carte des vins et des boissons, ainsi que la gestion de la cave.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la MC Sommellerie doit être capable d'assurer :

- L'entretien et la mise en place du matériel nécessaire au service des boissons
- Le service des boissons
- Le suivi et la prise des commandes au restaurant
- L'approvisionnement de la cave du jour
- La conception des supports de vente
- la participation aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et l'approvisionnement des différents services distributeurs.

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (36 h) : Anglais

Enseignements techniques et professionnels (372h) : Communication, Gestion appliquée, Pratique, Technologie, Analyse sensorielle, Connaissance du vignoble, Droit, Oenologie

Tutorat : 12 h

Intervenants : Professeurs du CFA.

Modalités d'organisation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).



Campus
Vannes



Prérequis

Etre titulaire au moins du CAP CS HCR ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Dossier de candidature et entretien de motivation



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme de l'Education Nationale : MC Sommellerie. Niveau 5



Type de contrat
Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Bar
 - Restaurant
 - Bistrot
 - Brasserie
 - Cave
 - Grande distribution
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et ponctuelles
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias.

Perspectives professionnelles

Le sommelier peut accéder aux fonctions d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons, de commis sommelier, ou travailler dans des magasins spécialisés (cavistes, grande distribution).

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr