

NIVEAU

CQP
niveau 3TAUX
DE RÉUSSITE
PROMO 2020

85%



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Commis restaurant étoilé
Sommelier restaurant étoilé
Caviste



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

1 an ou parcours aménagé en formation continue
400 heures / an - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 400 heures)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

12 semaines de 35 heures CFA / an, aménageable en formation continue



MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF et une épreuve ponctuelle
En présentiel



STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat d'apprentissage ou pro, possibilité de prise en charge en Formation Continue



ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



CONTACT

Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

LE MÉTIER

Professionnel de la restauration et de la commercialisation vins et boissons. Vous êtes un employé qui, grâce à vos connaissances spécifiques, êtes capable de promouvoir et d'effectuer le service vins et boissons. Vous participez au service de restaurant.

PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans.
Être titulaire au minimum d'un CAP en Hôtellerie Restauration, Bac Professionnel, Brevet professionnel ou BTS MHR.
Justifier de 3 ans de pratique professionnelle
Bilan d'aptitude sur site obligatoire

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- La connaissance des boissons et l'analyse sensorielle.
- L'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques.
- Les connaissances de base de la législation en vigueur
- La commercialisation et le conseil du client

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Gestion
- Communication
- Commercialisation
- Langue vivante
- T.I.C
- Travaux pratiques
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

Selon le diplôme précédent : MC, BP, BTS, ...



CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



L'expérience,
ça se pratique