

## MC SOMMELLERIE

RNCP : 6985

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 86%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Sommelier-e dans restaurants gastronomiques, Commis-e restaurant gastronomique, Caviste.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Assurer et contrôler l'approvisionnement, le stockage des boissons et l'entretien des matériels
- Analyser, déguster le vin
- Gérer la distribution et le service des boissons
- Commercialiser des boissons et animer le point de vente



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant participer à la promotion et effectuer le service des boissons d'un restaurant ayant un service sommellerie. Participation à la commercialisation des vins chez un caviste.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration (du CAP au BTS)  
Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la sommellerie.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Mars à Décembre.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Prévoir les matériels
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Participer à l'organisation de la cave centrale et du jour
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les ventes du jour
- Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériels
- Déguster les vins et boissons
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Prendre les commandes de boissons et en assurer le service
- Optimiser les ventes et animer un point de vente
- Assurer les opérations de fin de service
- Accueillir le client
- Conseiller et fidéliser la clientèle

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
- Langue vivante
- Communication
- Technologie de l'information et la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis** : contrôle en cours de formation et examen en fin de parcours.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an en fonction du test de positionnement.

12 semaines/an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Sommellerie.

Brevet professionnel Arts du service et de la commercialisation en hôtel-café- restaurant.

Brevet professionnel Barman.

Mention complémentaire Barman.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

