

## MC SOMMELLERIE

RNCP : 6985

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 58%

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.  
Entretien individuel et bilan.



### 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 final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

## 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.

12 semaines/an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Sommellerie.

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Brevet professionnel Barman.

Mention complémentaire Employé barman.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[pole.chrte@cfablagnac.org](mailto:pole.chrte@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)

