



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE (MC S)

Le titulaire vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons. Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes. Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé comme caviste avec petite restauration. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.



Durée

- Alternance : Cette formation est réalisée en alternance Centre / Entreprise
- 400 heures sur 12 mois
- Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise



Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance



Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'entreprise



Lieu de la formation

Maison de la Formation
ZI de la République
120 rue du Porteau BP 495
86012 Poitiers Cedex



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour l'alternance :

- CAP CS HCR – BAC PRO CSR – BP Art du Service – BTS MHR - ou équivalent de la branche professionnelle.
- Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ ou se présenter à l'entretien de motivation

Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable de salle ou de responsable de cave qualifié et formé au Permis de Former :

- Assurer l'entretien et la mise en place du matériel, des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité
- D'assurer le service des mets et des vins
- Conseillers sur les accords mets & boissons
- Conseiller et fidéliser la clientèle
- S'intégrer dans une équipe

Entreprises d'accueil

- Entreprise de restauration traditionnelle et caviste avec petite licence restauration
- Avec une carte des vins étoffées offrant une gamme couvrant les nombreuses régions viticoles françaises et même étrangères



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE



Validation

Diplôme de niveau européen
3 (CAP, BEP) délivré par
L'éducation nationale
Code RNCP : 6985



Comment s'inscrire ?

www.poitiers.cci.fr



Programme et contenu

Domaine Professionnel

- Connaissance des vignobles français et étrangers
- Œnologie
- Analyse sensorielle
- Législation
- Gestion appliquée
- Travaux pratiques d'analyse et mise en place
- Argumentation commerciale

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et entretien

- Participer à l'achat des boissons, assurer leur réception et leur stockage, déterminer les besoins des postes de distribution, approvisionner les différents services, entretenir les locaux et le matériel

Pôle 2 – Distribution et services des boissons

- Entretien des locaux et le matériel de service, mettre en place les postes et les locaux destinés à la clientèle, assurer la distribution des boissons à la cave du jour, préparer et assurer le service, assurer les opérations de fin de service.

Pôle 3 – Contrôle et commercialisation

- Réceptionner, contrôler les livraisons, participer à l'animation et promotion des ventes, conseiller et déterminer les besoins du client
- Indicateurs de résultats / activité hôtelière

Connaître l'environnement professionnel

- Appréhender l'environnement touristique et gastronomique environnant – suivre la législation appliquée sur les boissons et leur commercialisation

Enseignement Général

- Dossier professionnel, communication
- Langue vivante : anglais

Nos points forts

- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant.
- Donner du sens aux apprentissages entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Formation par blocs de Compétences
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom et participer aux vendanges en début de formation
- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

Débouchés professionnels

- Commis Sommelier, sommelier, maître d'Hôtel Sommelier, en restaurant traditionnel et gastronomique et cavistes

Poursuite d'études

- BAC PRO Communication et services en restauration
- Mention Complémentaire Employé(e) Barman



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

cciv-formation-handicap@mdf86.net



CCI VIENNE Formation

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex

Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net

Internet : www.poitiers.cci.fr/formation

N° déclaration d'activité : 54860109086

Suivez l'actu de CCIV FORMATION



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France

CS 50146 Chasseneuil

86961 Futuroscope Cedex

Internet : www.poitiers.cci.fr

SIRET 18860003500144