

Mention complémentaire

Sommellerie

Formation en
apprentissage



1 an
400 heures en
centre



Lycée hôtelier des
Petites Bruyères
42400 St Chamond



GRETA CFA Loire
T 04 77 32 48 02

EDUFORM
Le label formation continue de l'éducation nationale

COMPETENCES VISEES

- Mettre à la disposition de la clientèle des vins et autres boissons et participer au travail de la cave
- Tenir la comptabilité et participer à la gestion des stocks
- Mettre en place, participer à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes
- Conseiller le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu
- Connaître les vins et leur conditionnement
- Avoir des notions d'œnologie et connaître la législation

FORMATION

- Analyse sensorielle des vins
- Analyse sensorielle des mets
- Œnologie, autres boissons
- Technologie professionnelle
- Gestion de cave et législation
- Géographie viti-vinicole
- Connaissance des vins
- Communication
- TP cave, TP restaurant

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Employé de restaurant, commis sommelier dans un restaurant, un bar à vin, un magasin spécialisé ou dans la grande distribution.

MODALITES D'ACCES

- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et service, CAP Cuisine, Bac technologique ou pro, BP Cuisine, PB Art du service et de la commercialisation, BTS Management en Hôtellerie Restauration
- Dossier de candidature
- Entretien de sélection
- Contractualisation avec une entreprise

