

# 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

