



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL\_HR\_10

# MC SOMMELLERIE

Sous la responsabilité du chef sommelier, le(la) titulaire de la Mention Complémentaire conseille sa clientèle et sert vins et alcools. Il(elle) aide à la composition de la carte des vins et autres boissons.



Formation certifiante



Niveau 4



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

## Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

**Formation non accessible en bloc de compétences.**



## PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un BP arts du service ou Bac Pro Commercialisation



## OBJECTIFS :

- Devenir spécialiste dans l'assortiment des mets et des vins,
- Connaître les qualités et modifications potentielles du vin,
- Conseiller la clientèle,
- Par l'expérience, devenir chef sommelier,
- Travailler dans un hôtel, un restaurant, un magasin spécialisé ou la grande distribution.



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Commis sommelier,
- Sommelier.



## EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

**Contrats d'apprentissage :** Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

**Autres publics :** Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## PROGRAMME

### Au Centre de formation

- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Anglais
- Communication
- Gestion appliquée

### En entreprise

- Participer aux achats et à la conception des supports de vente,
- Contrôler les ventes et les inventaires,
- Déguster les vins pour trouver les meilleurs accords,
- Conseiller la clientèle, prendre les commandes et assurer le service.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Méthodes pédagogiques innovantes et variées axées sur la mise en application de cas concrets : Restaurant d'application avec service en temps réel
- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle,
- Référent TH, formation adaptable aux situations de handicap,
- Assistance sociale,
- Accès à la mobilité européenne via le programme ERASMUS+.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

MC BARMAN

### FORMATION

BP ARTS DU SERVICE  
COMMERCIALISATION EN  
RESTAURATION

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de  
**Métiers**  
et de  
**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE