



MENTION COMPLÉMENTAIRE **SOMMELLERIE**

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

Le sommelier/la sommelière conseille, vend et sert les vins et spiritueux sous le contrôle d'un chef sommelier en fonction du concept du restaurant où il exerce. Il/elle maîtrise l'anglais pour conseiller la clientèle étrangère. Il/elle a des compétences en œnologie (connaissances des vignobles français et étrangers, l'évolution de la vigne, la particularité des cépages et les différentes vinifications), la législation et les techniques commerciales. Il/elle participe à l'achat et à la création de la carte des vins. Il/elle veille au bon conditionnement des vins en cave centrale et en cave du jour. Il/elle engage une analyse sensorielle complète sur chaque vin présent sur sa carte afin de faciliter la commercialisation et d'établir des accords mets et vins judicieux pour satisfaire et conseiller sa clientèle.

LES DÉBOUCHÉS

La mention complémentaire est destinée à compléter une formation de restauration en conférant à son titulaire une spécialité lui permettant de s'insérer rapidement dans le monde du travail :

- | Emplois en sommellerie dans la restauration gastronomique, bar à vins, avec évolution de carrière vers des postes à responsabilité en sommellerie et en restauration
- | Emplois possibles dans différents secteurs de la distribution : grossiste, grande distribution
- | Emplois dans le secteur de la commercialisation : caveau de production, agence commerciale, négoce en vins
- | Création d'entreprise

L'APPRENTISSAGE, EN BREF

L'apprentissage permet aux jeunes de 16 à 25 ans d'obtenir un diplôme d'Etat tout en acquérant une véritable expérience professionnelle. L'apprenti(e) est un salarié de l'entreprise, avec une couverture sociale, un salaire et des congés payés. L'apprenti(e) bénéficie d'une rémunération qui progresse en fonction de son âge et de son ancienneté dans l'apprentissage. Le salaire minimum perçu par l'apprenti correspond à un pourcentage du SMIC.

ANNÉE D'EXÉCUTION DU CONTRAT	ÂGE DE L'APPRENTI		
	MOINS DE 18 ANS	DE 18 ANS À MOINS DE 21 ANS	21 ANS ET PLUS
1ÈRE ANNÉE	25 %	41 %	53 %
2ÈME ANNÉE	37 %	49 %	61 %
3ÈME ANNÉE	53 %	65 %	78 %

Aides au logement et au permis.

DURÉE & CALENDRIER

Cycle de 1 année, 420 heures de formation au CFA, en alternance avec des périodes en entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

- | Être titulaire d'un CAP / BEP / Bac professionnel / Brevet professionnel en restaurant, ou d'un Bac technologique hôtelier, ou d'un BTS Management Hôtellerie Restauration, ou justifier de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.
- | Être âgé au maximum de 25 ans au moment de l'inscription
- | Entretien de positionnement
- | Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise (le CFA assure la mise en relation de l'apprenti avec un maître d'apprentissage) – La formation est aussi accessible sous statut de stagiaire de la formation professionnelle continue (nous contacter)

PROGRAMME

- | Travaux pratiques sommellerie et analyse sensorielle
- | Technologie professionnelle, œnologie, cru des vins
- | Connaissance des boissons, autres que le vin
- | Gestion - communication - vente
- | Anglais professionnel
- | Culture générale, connaissance de l'environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique
- | Visites de Vignobles



LES +

L'équipe pédagogique est composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés (Meilleur Ouvrier de France, Chefs Etoilés, ...)

Un environnement de formation professionnelle de qualité : Hôtel des Fenaisons, Restaurant Ô Saveurs, Brasserie Franck GOMEZ, Laboratoire d'analyse sensorielle, Salle d'œnologie...

3 titres de Meilleur Apprenti de France, Cuisine

2 médailles d'Or aux Olympiades des Métiers, Service en Salle

Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques

Aide et accompagnement à la recherche d'entreprise

Etablissement certifié R.E.S.E.A.U. (REsponsabilité Sociale et Environnementale pour l'Apprenant-Usager)

Campus arboré de 5 500 m²

Locaux équipés de matériels de pointe

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr


CCI VAUCLUSE