



MENTION COMPLÉMENTAIRE **ALTERNANCE EN 1 AN**

SOMMELLERIE

NIVEAU 3 CODE RNCP6985 – STATUT : ALTERNANT

Compléter une formation en restauration avec une spécialisation en sommellerie : connaissance de la vigne et des vignobles français et étrangers.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable de connaître les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles pour offrir un conseil de qualité aux clients, de mettre en place la cave du jour et effectuer le service des boissons, participer à la gestion des achats, à la réception et à la vérification des livraisons, d'acquérir des connaissances de base de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation.

CONDITIONS D'ACCÈS

Être majeur (possibilité de dérogation pour les mineurs), être titulaire d'un diplôme de la filière ou justifier d'une expérience professionnelle significative, participer à un entretien de positionnement, signer un contrat avec une entreprise.

ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle d'1 an, minimum 400 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise.

1 session par an à partir de septembre.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise

Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

DÉBOUCHÉS

Sommelier dans de nombreux secteurs : restauration traditionnelle ou gastronomique, grossiste, négociant ou caviste.

POURSUITE D'ÉTUDES

Brevet professionnel arts du service, baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration.

CONTENU

Travaux pratiques de sommellerie et analyse sensorielle, technologie professionnelle et œnologie, connaissance des vignobles et des autres boissons, spiritueux français et étrangers, gestion, anglais professionnel, visites de vignobles, informatique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et travaux pratiques, mises en situation professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans. L'attention des candidats est attirée sur le fait que la réussite à cette mention impose des apprentissages importants et un travail soutenu. Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen.



LES PLUS

- Services de déjeuners, dîners autour du vin dans les restaurants de l'école
- Salle d'œnologie
- Visites de vignobles et sorties pédagogiques
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Adhésion à l'Union de la Sommellerie Française

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

OCT2022-V5

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation

CFACCI
AVIGNON

OCT2022-V5