



Ecole  
**hôtelière**  
d'Avignon

**CFACCI**  
AVIGNON

**MENTION COMPLÉMENTAIRE** **ALTERNANCE**  
**EN 1 AN**

## SOMMELLERIE NIVEAU 3

**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.

### 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 CFA / 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.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Contrôles continus et contrôles ponctuels tout au long de la formation.

### 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.



**LES PLUS**

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

## MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

\*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

### APPRENTISSAGE 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/cfa/engagements](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/engagements)

### RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [cfa.vaucluse.cci.fr](http://cfa.vaucluse.cci.fr)

### INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

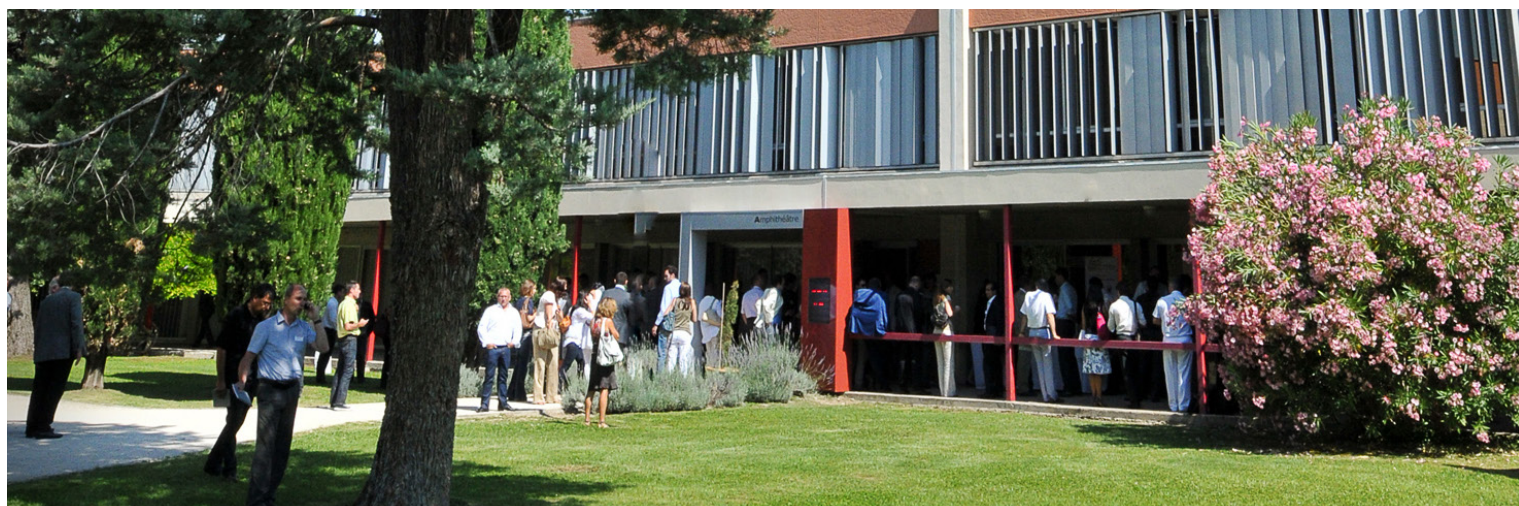
Consultables sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs](http://cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs)

### 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/](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance/)



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

MAI2020-V2

# 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



MAI2020-V2