

La Mention Complémentaire

Sommellerie

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il met à disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage...). Il tient la comptabilité et participe à la gestion des stocks. Il met en place, participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion de ventes. Il conseille le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu. Il connaît les vins et leur conditionnement. Il a des notions d'œnologie et connaît la législation sur les boissons.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37382

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 minimum du secteur de la restauration ou 3 ans d'expérience dans la filière

Objectif général

Obtenir la Mention Complémentaire Sommellerie

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Connaître les boissons et les vins
- Conseiller et vendre des boissons à la clientèle
- Assurer le service dans les règles
- Mettre en place et entretenir le matériel
- Approvisionner et stocker les vins et les autres boissons

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/D015.html>

Durée de la formation

400 h d'enseignement en 1 an

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte les enseignements suivants :

- Œnologie et crus de vins
- Commercialisation – conseil vente
- Connaissances des boissons
- Travaux pratiques de service
- Travaux pratiques de vinification
- Gestion – législation
- Découverte en milieu professionnel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et examen

Débouchés professionnels

L'employé sommelier peut évoluer vers des fonctions de chef sommelier dans des établissements de restauration.

Code ROME :

- G1803 – Service en restauration
- G1804 – Sommellerie

Poursuite d'études

BTS Management en hôtellerie et restauration