



La Mention complémentaire (MC) 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

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire Sommellerie			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons	U1	4	CCF		Ponctuel pratique et oral	1 h 30
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	5	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel	U3	3	CCF		Ponctuel oral	25 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

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 (RNCP 35339)