

“Apprendre
pour entreprendre”

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

R.C.S. LORIENT 431 446 905 - Photographie : E. Pain - BA1179 Février 2010

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

www.fac-metiers.fr

Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :

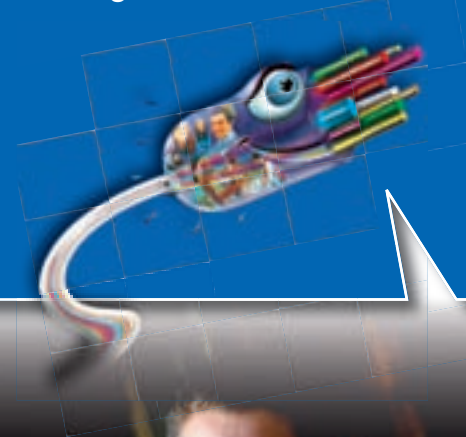
Cuisinier
Cuisinier de desserts de restaurant
Second de cuisine
Pizzaiolo
Serveur, employé de restaurant
Employé café-brasserie
Maître d'hôtel - chef de rang

Barman
Sommelier
Réceptionniste d'hôtel
Employé d'étage
Assistant d'exploitation option hébergement
Assistant d'exploitation option restaurant

Rennes / Bruz Faculté des Métiers • Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier • BP 17201 • 35172 Bruz cedex
Tél. : **02 99 05 45 45** • Fax : **02 99 05 45 30** • Email : formation@fac-metiers.fr

Les formations en contrat d'apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —



...devenir
Sommelier



Apprendre pour entreprendre
www.fac-metiers.fr

Être Sommelier

Aujourd'hui

Au quotidien

À la base du métier une passion évidente : l'amour du vin. Dans le domaine œnologique, le sommelier est en effet un véritable expert. Les cépages, les appellations, la géo-viticulture, les crus - nobles châteaux comme petits vins de propriétaires récoltants - n'ont pas de secrets pour lui.

À la demande de la clientèle, le sommelier doit réussir les alliances entre mets et vins, proposer les meilleurs millésimes et suggérer à ceux qui hésitent les bouteilles les mieux adaptées à leurs envies comme à leur budget. En tant que garant de la cave, il a en charge la bonne tenue de ses stocks, de l'approvisionnement et du rangement de ses bouteilles. Il participe largement à l'élaboration de la carte des vins et à la recherche de « coup de cœur » pour inviter ses clients dans de nouvelles saveurs.

Cela demande de la rigueur, de la curiosité et de la passion.



Une expérience
Olivier L.

Si l'univers du vin est si fascinant, c'est qu'il ne se laisse jamais appréhender dans sa totalité. Pourtant ce n'est pas faute de m'y immerger ! Pour proposer les meilleurs produits aux clients de la cave pour laquelle je travaille, deux week-ends par mois, je parcours la France, visitant exploitations et châteaux, goûtant les crus, discutant avec les vignerons.

Souvent j'organise des soirées dégustation où je croise de véritables spécialistes.

Ainsi, chaque jour qui passe apporte son lot de découvertes souvent passionnantes.

Les filières et diplômes

Votre situation	CQP serveur, CAP restaurant/CAP cuisine ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration ou BAC professionnel restauration ou BAC technologique ou 3 ans de pratique professionnelle dans le métier
Diplôme préparé	Mention complémentaire à la sommellerie En 1 an
Au programme	Enseignement professionnel
	<ul style="list-style-type: none">. Travaux pratiques de service. Conseil à la vente. Dégustation. Œnologie. Connaissance des boissons. Géographie viti-vinicole. Gestion de la cave. Législation sur les vins
	Enseignement général
	<ul style="list-style-type: none">. Anglais
Poursuivre la formation	Certification de formation professionnelle <ul style="list-style-type: none">. Assistant d'exploitation option cuisine-restaurant ou option hébergement. Réceptionniste d'hôtel BP restaurant BAC Pro hôtellerie - restauration
Où s'exerce le métier	Restauration de type classique ou haut de gamme <ul style="list-style-type: none">. Magasin spécialisé alimentaire en boissons, alcools et spiritueux. Cave. Producteur viticole. Coopérative. Entreprise agro-alimentaire. Club de dégustation
Évolution dans le métier	Sommelier, chef sommelier, caviste

Rémunération

À partir du SMIC hôtelier

Modalités

→ Alternance sous statut salarié :
apprentissage

Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise
→ Étude du dossier de candidature + entretien