

MC Europe Sommellerie

Mention complémentaire

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est capable de conseiller le client sur le choix des boissons en accord avec les mets servis. Il participe à l'animation et à la promotion des ventes. Il assure l'approvisionnement, le stockage et la distribution. Il réceptionne et contrôle les livraisons. Il vérifie les supports de vente. A la Faculté des Métiers, cette formation de spécialité comprend une expérience professionnelle à l'international grâce au programme Erasmus+.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Enseignement professionnel

Approvisionnement, stockage, entretien

- Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage
- Déterminer les besoins des postes de distribution / approvisionner les différents services
- Entretien des locaux et les salariés

Distribution et service des boissons

- Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle
- Assurer la distribution des boissons à la cave du jour
- Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
- Assurer les opérations de fin de service

Contrôle et commercialisation

- Réceptionner, contrôler les livraisons / utiliser les procédures de contrôle des stocks
- Vérifier les supports de vente
- Participer à l'animation et promotion des ventes
- Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins / prendre la commande

Enseignement général

- Anglais

Contact



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation.
- Ouverture sur les métiers : rencontres avec des viticulteurs, stage de vendanges, participation au concours du meilleur sommelier de France - Chapoutier
- Stage en Europe de 2 semaines dans le cadre du programme Erasmus+.
- Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Diplôme de niveau 3 de l'hôtellerie restauration (CAP, CQP serveur, BEP, Bac Pro, BP) ou avoir 3 ans de pratiques professionnelles dans le métier.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : CAP, BEP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, BEP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Nos partenaires



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début Janvier à Décembre.

Perspectives métiers

Sommelier, personnel des métiers de la salle, conseiller commercial vins & spiritueux.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Mention complémentaire sommellerie

Code CPF : 240355

Code RNCP : 6985

Date et mise à jour des informations : 11/10/2022

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr