

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Le titulaire de cette MC est en charge de la cave du restaurant : sélectionner les vins, les acheter auprès des viticulteurs et composer une carte variée et adaptée, pour accompagner la cuisine de l'établissement.
- En charge de toutes les boissons (liqueurs, eaux de vie, softs, bières, eaux et boissons chaudes).
- Gérer la cave en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles.
- Accueillir et conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles de l'art du service des vins.
- Connaître la carte des mets et travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques.
- Dégustation mets / vins.
- Œnologie, autres boissons.
- Techniques professionnelles.
- Gestion de cave et législation.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au minimum 18ans

- Baccalauréat technologique ou pro.
- Brevet professionnel.
- Brevet de technicien supérieur.
- Licence.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Mention complémentaire niveau 3, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 4 -Sortie : Niveau 4+1

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un Bar à vin, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BP Sommelier.
- BP Arts du service et Commercialisation en Restaurant.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation