



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie

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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Anglais.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP Cuisine.
- Baccalauréat technologique ou pro.
- BP Arts du service et commercialisation en restauration ou BP Cuisine.
- Brevet de technicien supérieur.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

greta cfa

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement V).

MODALITÉS DE VALIDATION

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

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 000 €.

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 2022

90 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, l'orientation des apprentis est :

- Insertion professionnelle : 100 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

