# CS - Sommellerie

*Formation accessible pour connaitre les prochaines dates de formation cliquez ICI*

## Contenu de la formation :

PRATIQUE PROFESSIONNELLE :

- Analyse sensorielle (mécanismes physiologiques, conditions matérielles et humaines, la dégustation- méthodes complète, application)
- Communication (présentation et comportement professionnelle, typologie des clients, communication orale français et anglais, communication interne, outils de communication, techniques de ventes)

TECHNOLOGIE :

- Œnologie (la vigne, le raisin, les fermentations, les vinifications, le vin, les autres boissons)
- Connaissance des vignobles (vignobles français, facteurs naturels et humains, aspect réglementaire, vin et gastronomie)
- Législation (relative à l'élaboration des boissons, relative au transport, et à la vente des boissons, réglementation hygiène et sécurité)
- Gestion appliquée (notions d'entreprise, la gestion des approvisionnements, calcul d'un pris moyen, de revient et de vente et du prix)
- ANGLAIS spécialisé

## Objectifs de la formation :

- Déterminer les besoins du matériel de sommellerie, ce commercialisation et de présentation
- Participer aux achats, à la conception et à l'analyse des supports
- Participer à l'organisation des caves centrales et du jour
- Réceptionner et contrôler les livraisons (vérification des bons de livraisons et les comparer aux bons de commande...)
- Contrôler les ventes journalières
- Contrôler et inventorier les stocks de boissons
- Déguster les boissons et argumenter (analyse sensorielle)
- Actualiser les supports de vente (mise à jour et adaptation)
- Effectuer les différentes mises en place (réassortiments)
- Prendre les commandes des boissons, les conditionner et assurer le service
- Assurer les opérations de fin de service (nettoyer, ranger, remettre en ordre)
- S'intégrer dans une équipe
- Se présenter et accueillir le client éventuellement en langue étrangère
- Conseiller le client (orientation des choix et argumentation)
- Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle (promouvoir l'établissement et susciter l'intérêt)
- Animer un point de vente (promotion des produits).

## Métiers et emplois visés :

Le titulaire de la Mention Complémentaire SOMMELLERIE est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.

C'est un employé, qui sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons.

Il participe au service de restaurant. Il peut accéder aux fonctions d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons ou de commis sommelier (grande distribution ou caviste).

## Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

## Méthodes et outils pédagogiques :

- Formation en alternance Centre / Entreprise
- Cours d'enseignements professionnels de la MC Sommellerie et Formation pratique professionnelle
- Formations en entreprises avec suivis de stage en entreprise
- Plateaux techniques et restaurant pédagogique

La formation se déroule au Lycée Rabelais, 1 rue Elsa Triolet, 14123 IFS

## Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

## Durée indicative en centre de formation :

520 heures

## Durée indicative en entreprise :

420 heures

## Pré-requis :

- Titulaire d'un Bac Pro ou d'un Bac Technologique, ou Bac Général

ou

- CAP du secteur de l'Hôtellerie Restauration minimum

ou

- 3 ans d'expérience dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration

## Modalités d'admission :

- Inscription préalable sur Parcoursup obligatoire
- Curriculum Vitae
- Lettre de motivation
- Sur dossier
- Sur entretien

## Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

## Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

## Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP)

Blocs de compétences :

- UP1 : Pratique professionnelle , analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons
- UP2 : Technologie professionnelle connaissance des vignobles et des vins étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Attestation d'acquis ou de compétences

## Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP37382 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/.

## Financement :

Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition professionnelle
CSP
Financement individuel

## Tarif de référence :

13 €/heure

## Lieu(x) de formation :

Ifs

## Accès aux personnes en situation de handicap (ou PMR) :

Notre référent handicap se tient à la disposition de toutes personnes en situation de handicap souhaitant effectuer cette formation.

## Prochaines dates :

Nous contacter

## Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Antenne de Fresnel
Téléphone : 02 21 70 30 80
Courriel : greta-fresnel@ac-normandie.fr