

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Formation sous statut scolaire en 1 an

Objectifs de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire « sommellerie service et commercialisation des boissons » doit :

- Posséder une bonne connaissance des différents vignobles, des cépages et des procédés de vinification.
- Etre en mesure d'assurer les différents services du vin, des eaux et des alcools.
- Maîtriser en outre les différentes techniques de commercialisation de ces produits et de pouvoir en optimiser les ventes.
- Connaître au moins une langue étrangère

Conditions d'admission

La mention est un diplôme de niveau V. À ce titre les élèves ont le statut scolaire de lycéens et non d'étudiants.

- Être âgé de 16 à 25 ans
- Être titulaire d'un diplôme dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (équivalence possible)
- Étude du dossier par le lycée
- Entretien afin d'apprécier les motivations du candidat

Contenus de formation

L'enseignement au lycée comporte l'analyse sensorielle, la connaissance des vignobles, l'œnologie, la technologie des accords mets-vins, l'anglais professionnel, la culture générale, l'ouverture sur le monde professionnel et les travaux pratiques (sommellerie, bar, gestion des caves).



Pour quels métiers

Le titulaire de la mention complémentaire « sommellerie service et commercialisation des boissons » exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons ; en France ou à l'étranger. La connaissance d'au moins une langue étrangère est indispensable. Sa pluri-compétence lui permet de s'intégrer dans une équipe de service en participant de façon privilégiée à la commercialisation et au service des boissons.

- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons
- Commis sommelier
- Emplois existants dans la chaîne de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes, etc.)

