



Le sommelier

Le sommelier conseille les clients dans le choix des vins en fonction de leurs préférences, du menu et du budget. Il est responsable de la gestion de la cave à vin, de l'élaboration de la carte, de la sélection des bouteilles et de leur service. Il doit posséder une connaissance approfondie des différents types de vins, de leurs cépages, de leurs terroirs et de leurs accords avec les mets. Le sommelier doit également pouvoir recommander des spiritueux.

Objectifs de la formation

La formation **Mention complémentaire Sommellerie** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire au service des boissons,
- Assurer le service des boissons,
- Suivre et prendre des commandes au restaurant,
- Approvisionner la cave du jour,
- Concevoir des supports de vente,
- Participer aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et à l'approvisionnement des différents services distributeurs.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Communication
- Gestion appliquée
- Technologie
- Analyse sensorielle
- Connaissance du vignoble
- Droit
- Œnologie
- Sciences appliquées
- Commercialisation
- Prévention santé environnement

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Validation

Mention Complémentaire Sommellerie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

80 %
Taux de réussite aux examens***

100 %
Taux de satisfaction****

100 %
Taux d'insertion***** dont 25% en poursuite d'étude**

40 %
Taux de rupture***

Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité d'adaptation
- Bonne résistance physique
- Créatif et curieux

Entreprises conseillées

- Bar
- Restaurant
- Bistrot
- Brasserie
- Cave
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- BTS Management en hôtellerie restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Sommelier dans un restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons
- Commis sommelier
- Employé dans des magasins spécialisés (cavistes, grande distribution)

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr



www.cfa-cma-bretagne.fr