CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

FAITES LE CHOIX D'UN APPRENTISSAGE
AU CŒUR DES ENTREPRISES



Formation

Mention complémentaire sommellerie

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons afin de lui permettre :

- D'assurer l'entretien et la mise en place du matériel, des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité
- D'assurer le service
- De conseiller sur les accords mets & boissons
- De gérer la cave et son approvisionnement
- De promouvoir et vendre les prestations de l'établissement

Compétences visées

A l'issue de la formation, le sommelier sera capable :

- D'organiser la cave
- De contrôler et suivre les stocks,
- De valoriser les accords mets & boissons
- De conseiller et fidéliser la clientèle
- De s'intégrer dans une équipe

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP Commercialisation et service
Bac Pro Commercialisation et service/BP Art du service
BTS Hôtellerie-Restauration-Art culinaire, art de la table et du service

Niveau d'entrée
CAP ou équivalent
Bac ou équivalent
Bac +2 et équivalent
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation
Diplômant

Durée
1 an

Niveau de sortie
CAP ou équivalent

Accessibilité
Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu
Nom du diplôme : Mention Complémentaire Sommellerie
Code diplôme : 01033410

Coût de la formation
Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation
Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé LUCIE 26000 RSE Positive labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Assurer et promouvoir le service des boissons

- Analyser et évaluer les accords mets & boissons
- Connaître les appellations et la localisation des vignobles
- Développer les techniques de dégustation
- Conseiller et argumenter sur les choix des boissons
- Mettre en œuvre les techniques de service des boissons et de conservation
- Assurer le service

S'intégrer et promouvoir son établissement

- Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité
- Appliquer les procédures commerciales de son établissement

Connaître l'environnement professionnel

- Appréhender l'environnement touristique et gastronomique environnant
- Suivre la législation appliquée sur les boissons et leur commercialisation
- Maintenir la cave en état, du stockage à l'approvisionnement

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement d'examen en CCF de ce diplôme.
Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Commis sommelier
- Sommelier
- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons
- Employé dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes …)

Les entreprises :

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Bar à vins
- Caves
- Négoce
- Création d'entreprise

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)