

# MC SOMMELLERIE (1 an) EN APPRENTISSAGE



**Le Sommelier :** Son travail s'effectue à la fois dans les vignobles, en salle de restaurant et dans la cave où il assure tour à tour, le rôle d'observateur, de conservateur et de conseiller. Il doit être capable de maîtriser complètement la gestion de son stock tout en assurant une conservation et un vieillissement optimal de ses produits. En salle, il sera le seul à même de conseiller et servir le vin en accord parfait avec le plat en contrôlant maturité et température. Le métier de sommelier exige de nombreuses qualités, il faut y allier respect du client et dynamisme, amabilité et passion, ponctualité et autonomie. Amené à travailler dans des établissements reconnus, il doit par ailleurs maîtriser les règles de savoir-vivre et parler un anglais impeccable.

**Conditions d'accès :** Etre titulaire d'un CAP Restaurant, bac pro commercialisation et services en restauration, BTS option B. Avoir de 15 à 30 ans.

Matières dispensées	Nombre d'heure par semaine de formation
COMMUNICATION/RELATIONS HUMAINES/ VENTE	2
TECHNOLOGIE/OENOLOGIE	3
TRAVAUX PRATIQUES SOMMELLERIE + ANALYSE SENSORIELLE	5
CONNAISSANCE DES PRODUITS DE BAR	3
GESTION	2
CRUS DES VINS	4
ANGLAIS	3
GEOGRAPHIE VITI-VINICOLE	2
VISITE DES VIGNOBLES	

EPREUVES	COEFF.	MODE	DUREE
E 1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons.	4	CCF	1 H 30
E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	5	PONCTUEL	3 H
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel	3	CCF	25 MN

**Qualités requises :** Une excellente présentation, l'élégance. De la vivacité, de la discipline et de l'organisation. Une bonne culture générale et connaissance des produits. La maîtrise d'une ou deux langues étrangères.

**Alternance :** 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA.



LYCEE D'HOTELLERIE ET TOURISME SAINT QUENTIN  
Place François Rabelais BP 67 78042 GUYANCOURT  
Tél : 01.30.96.12.01 Mail : guyancourt@cfatrajectoire.fr  
Accès facile : Ligne C/N/U gare Saint Quentin en Yvelines

