



**CHARLES
DE FOUCAULD**
ENSEMBLE SCOLAIRE

Au CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN :

MC Sommellerie

Formation par alternance



Public visé :

- Candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou 4 de la restauration (CAP, BAC PRO)
- Être âgé de 16 à 30 ans (29 ans révolus)

Qualités requises :

- Un grand souci de l'hygiène, de la propreté et de sobriété.
- Vivacité, sens de l'éveil et de la découverte
- Sens développé de la communication, et de l'écoute
- Capacités de mémorisation de connaissances, d'olfactions et de dégustations.
- Intérêt pour le monde des vins et de la gastronomie
- Capacité à organiser et à s'organiser

Durée du contrat de formation :

- 6 à 12 mois (selon choix de l'entreprise et de l'apprenant, possibilité de signer le contrat jusqu'au 1^{er} janvier de l'année de formation)
- 455 h de cours, réparties en 13 semaines de septembre à juin, hors vacances scolaires.

Coût de la formation :

- Pris en charge par AKTO et la Région Nouvelle Aquitaine, via le CFA ASPECT AQUITAINE, après instruction du dossier
- Aides financières aux apprentis : équipement matériel, trousseau vestimentaire, nourriture, hébergement, permis de conduire, logement.

Rémunération des apprenants :

	Moins de 18 ans	18-20 ans	+21ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC
3 ^{ème} année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC

Ces pourcentages du SMIC sont exprimés bruts.



Obligation pour l'entreprise d'accueil d'avoir un tuteur ayant suivi la formation spécifique à l'accueil, l'encadrement, la formation du jeune

□ Nature du diplôme et de l'activité :

- La Mention Complémentaire de sommellerie est un diplôme de niveau 3.
- Le ou la sommelier(e) est un(e) spécialiste des accords mets et vins conseillés aux clients dans les restaurants.
- Apprentissage en centre de formation des savoirs, savoir être et savoir-faire spécifiques à la profession selon le référentiel officiel :
 - Les locaux, matériels, tenue professionnelle
 - L'hygiène par le GBPH, l'organisation du poste de travail
 - La connaissance des produits viticoles (élaboration, cépages, typicités)
 - Géographie viti-vinicole
 - Législation des boissons
 - Elaboration de cartes de vins, opérations mercatiques
 - Chiffrer des prix de vente
 - Analyser une carte des vins
 - Analyses sensorielles des vins et autres boissons
 - Réalisation des différents services des boissons
 - Gestion de cave, cave du jour, inventaires
 - Formation à l'anglais spécifique



Matières enseignées au centre de formation SAINT JEAN	Coefficient à l'examen
Pratique professionnelle : (12 h)	4
* Analyse sensorielle	
* Commercialisation et service des boissons	
Technologie professionnelle :	5
* Analyse sensorielle, crus des vins (8 h)	
* Connaissance des autres boissons (3h)	
* Œnologie, législation (7 h)	
* Gestion appliquée, communication et (2 h)	
* Anglais (3h)	
Evaluation en milieu professionnel	3

- Examen en épreuves ponctuelles en fin de formation pour la technologie, durée 3h.
- Examen en contrôle en cours de formation pour la partie pratique professionnelle.

□ Modalités d'inscription et informations :

- Renseignements sur le site www.aspect-aquitaine.fr
- Prendre contact avec le Directeur délégué à la formation professionnelle du LYCEE SAINT JEAN, en téléphonant au 05.55.31.79.29.



Lycée professionnel SAINT-JEAN
 26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.
 Tél : 05.55.31.79.29 – Fax : 05.55.31.79.31 –
 courriel : ctx@chdf.fr
 site web : www.chdf.fr