



CHARLES
DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

MC Sommellerie

Formation scolaire



□ Conditions de travail :

- Le ou la sommelier(e) d'un restaurant a la charge de la gestion des boissons, sélectionne les fournisseurs, conçoit la carte des boissons, la renouvelle.
- Organise les caves centrale et du jour.
- Rôle de conseil auprès des clients pour les accords mets et vins, en langue anglaise parfois.
- Prendre la commande des boissons et en assurer le service tout au long des repas
- Connaissances suffisantes des produits pour mieux les commercialiser, déguster les produits, se déplacer chez les viticulteurs, bien analyser leurs pratiques

□ Public visé :

- Candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou 4 de la restauration (CAP, BAC PRO)

□ Qualités requises :

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

□ Durée de la formation :

- La durée de la formation est de 1 an.
- Durant l'année les élèves effectuent 3 stages :
- 4 semaines en vinification au mois de septembre, dans un vignoble
- 2 semaines chez un caviste
- 6 semaines en restaurant gastronomique pour réaliser les activités professionnelles d'un(e) sommelier(e). Possibilité d'effectuer cette période à l'étranger (Espagne, Italie ou Angleterre).



□ Coût de la formation :

- Le coût de la scolarisation est détaillé dans l'annexe du dossier de candidature.
- Le repas obligatoire les jours de travaux pratiques est inclus dans les frais de scolarisation.

□ 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 (4 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 :

- Prendre rendez-vous avec le Professeur de sommellerie du LYCEE SAINT JEAN, en téléphonant au 05.55.31.79.29.



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