

HÔTELLERIE - RESTAURATION



CHARLES DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

MC SOMMELLERIE



NATURE DU DIPLOME ET DE L'ACTIVITÉ

Code RNCP :

Durée : 1 an

Prérequis : être titulaire d'un bac professionnel ou général

Objectifs : conseiller, vendre et reconnaître des vins et des spiritueux



Formation accessible aux candidats en situation de handicap → prendre rendez-vous avec notre référente pour obtenir un accompagnement adapté.

POURSUITE D'ÉTUDES

• BTS en restauration

QUALITÉS REQUISES

- Intérêt/curiosité pour le monde des vins et la gastronomie
- Capacités de mémorisation cognitives, olfactives et gustatives
- Sens de l'écoute et de la communication
- Capacités d'organisation

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Sommelier en restaurant
- Caviste
- Responsable rayon vins et spiritueux

JE
M'INSCRIS

05 55 31 79 29

- Je prends contact avec le Directeur du Lycée Professionnel.
- Je fais une immersion.
- Je prends rendez-vous avec le chef d'établissement.
- Je commence ma formation !

SUIVRE LA FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

- Frais de scolarité : voir dossier d'inscription,
- Possibilité d'effectuer un des stages à l'étranger dans le cadre d'un projet ERASMUS.
- 3 périodes de stage :
 - 4 semaines de vinification dans un vignoble
 - 2 semaines chez un caviste
 - 6 semaines en restaurant gastronomique



UFA SAINT-JEAN relevant du CFA ASPECT AQUITAINE : Campus François d'Assise, 2 Allée Marianne Loir, 33800 Bordeaux

SUIVRE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

- Contrat de 6 à 12 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- De septembre à juin, 12 semaines de cours avec 420h de cours répartis selon un calendrier établi,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité et d'équipements pris en charge,
- Des aides au quotidien : permis de conduire, frais de transports, restauration, internat,
- Rémunération selon l'âge :

-18 ans
minimum 27% du
SMIC OU SMC

18 - 20 ans
minimum 41% du
SMIC OU SMC

21 - 25 ans
minimum 53% du
SMIC OU SMC

26 - 30 ans
minimum 100% du
SMIC OU SMC

SUIVRE LA FORMATION SOUS CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Contrat de 6 à 24 mois pouvant être signé à tout moment,
- Accompagnement de l'apprenant dans son projet,
- De septembre à juin, 12 semaines de cours selon un calendrier établi,
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire,
- Frais de scolarité pris en charge,
- Rémunération selon l'âge et la qualification.

Centre de Formation Continue n° 74870052487 agréé auprès du Préfet de la région Nouvelle-Aquitaine.
Cet agrément ne vaut pas agrément de l'Etat.



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION



Mise à jour : novembre 2023

L'ALTERNANCE

Pour plus de renseignements sur la formation en alternance :

M. Alexandre BREMAUD, responsable du bureau des entreprises

abremaud@chdf.fr