

Mention complémentaire **SOMMELLERIE**

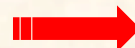


Description de la formation

La mention complémentaire « Sommelierie » se prépare en 1 an.

La formation comprend 460 heures réparties de la façon suivante :

- 100 heures de gestion et d'anglais
- 360 heures professionnelles divisées en 6 axes :
 - Analyse sensorielle
 - Commercialisation, carte des Vins
 - Communication
 - Connaissance des vignobles
 - Autres boissons
 - Œnologie et technologie



**Formation
uniquement
dispensée par
apprentissage**

- Une semaine de vendanges en début de formation.
- Une semaine de découvertes de vignobles et production régionale, répartie dans l'année de formation.

Examen validé en fin de formation par la profession.



Et après...

Débouchés professionnels :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

Le rythme de l'alternance

Les apprentis sont le mardi et le mercredi en centre de formation pendant 31 périodes, selon organisation annuelle de l'UFA, de mi-septembre à mi-juin, hors congés scolaires.

- Le reste de la semaine en entreprise (incluant les devoirs et les droits de tous salariés.)

Comment postuler ?

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.

Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible).

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).