

OBJECTIFS

Amené-e à travailler dans des établissements reconnus, le-la sommelie-rère est capable de conseiller le client sur le choix des boissons en accord avec les mets servis, il-elle doit par ailleurs, maîtriser les règles de savoir-vivre et parler un anglais impeccable.

L'œnologie étant une matière vivante, il-elle sera en perpétuelle recherche de nouveauté et développera ses connaissances tout au long de sa carrière.

A l'issue de la formation, le-la titulaire de la mention complémentaire Sommellerie saura :

- conseiller le client
- participer à l'animation et à la promotion des ventes et en assurer l'approvisionnement, le stockage et la distribution.
- réceptionner et contrôler les livraisons et vérifier les supports de vente.
- capable de maîtriser complètement la gestion de son stock tout en assurant une conservation et un vieillissement optimal de ses produits.

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un diplôme classé au moins de niveau 3 (CAP – BEP) relevant des secteurs de l'hôtellerie – restauration.

CONTENUS

La formation s'articule autour de 2 blocs de compétences :

BC01 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et les autres boissons : Réaliser une analyse organoleptique - Valoriser les caractéristiques des produits dégustés - Proposer des accords avec les mets

- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels : Quantifier les besoins-- Commander auprès des fournisseurs-Réceptionner et contrôler la livraison-Déconditionner les livraisons et traiter les déchets-Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés : Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement-Réaliser un état des stocks / un inventaire.

BC02 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place : Choisir les matériels et mobiliers-Assurer les opérations d'entretien et de rangement-Mettre en place les matériels et mobiliers-Choisir les vins et autres boissons

- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise : Accueillir et prendre congé du client

- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise : Présenter les supports de vente-Animer un point de vente et mettre en avant une boisson-Recueillir les besoins de la clientèle-Conseiller, argumenter, et gérer les objections-Favoriser la vente additionnelle-Enregistrer la commande

- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons : Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons-Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons

- Concevoir une carte des vins et autres boissons : Rédiger la carte des vins et autres boissons-Actualiser la carte des vins et autres boissons.

Enseignement général : Anglais

TYPE DE VALIDATION

MC Mention Complémentaire

Pour consulter le libellé exact de la certification, le code RNCP ou RS, le nom du certificateur et la date d'enregistrement de la certification, cliquez sur le lien suivant (site France Compétences) :

GRETA-CFA EST-BRETAGNE)))

Agence de Saint-Malo - Dinan

Rue Pierre de Coubertin

35400 Saint-Malo

02 99 21 12 22

greta.agsaintmalo@ac-rennes.fr

CONTACT

Patrick RENOU

Directeur Délégué aux formations
professionnelles et technologiques

02 99 16 80 80

INFOS PRATIQUES

Dates

04/09/2024 au 30/06/2025

Durée

420 heures

Alternance selon calendrier

Lieu de formation

Lycée Hotellier de Dinard, 33 rue des
Ecoles 35800 Dinard

Les locaux sont accessibles aux
personnes en situation de handicap. Nous
consultez pour définir les modalités de
l'accueil.

Financements

☑ Apprentissage

☑ Contrat de professionnalisation

Tarif

18 €/h (hors accord négocié)

Publics

Tout public

Détail : Saisonniers - Individuels

Informations spécifiques

NB : À compter du 1er janvier 2025, les
mentions complémentaires changent de
nom et deviennent

les certificats de spécialisation. Le
reste est sans changement.

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

Possibilité de validation totale ou partielle par bloc de compétence.

NIVEAU DE VALIDATION

Niveau 4 (Baccalauréat)

POURSUITES D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Métier(s) visé(s)

Aide sommelier-ère,

Sommelier-ère,

Chef-fe sommelier-ère,

Dans les grands hôtels et les restaurants gastronomiques.

Il est également possible d'envisager une solution vers le métier de commercial pour la vente de vins et spiritueux, notamment dans les magasins de luxe.

Poursuite d'études :

Bac pro commercialisation et services en restaurant (en 2 ans)

Bac pro cuisine (en 2 ans)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen final

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entretien individuel

- Test de positionnement

Les délais d'accès à la formation sont variables en fonction des places vacantes.

Nous consulter.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel

- Période en entreprise

TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite au diplôme en 2023

TAUX D'INSERTION

100 % en emploi en 2023

Pour connaître les débouchés, consultez le site <https://cleor.bretagne.bzh>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Compétences et aptitudes :

- Respect du client et dynamisme

- Amabilité et passion

- Ponctualité et autonomie.

RÉUNIONS D'INFORMATION

En programmation, n'hésitez pas à nous consulter.

Retrouvez nos conditions générales de vente et tous nos indicateurs de résultats sur le site : <https://greta-bretagne.ac-rennes.fr/portail/web/conditions-generales-de-vente>