

## MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

Code diplôme	01 0334 10	
Niveau de sortie	V	
Durée de la formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 12 semaines soit 420 h en Centre (UFA)</li> <li>● 40 semaines en Entreprise</li> </ul>	
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise	
Lieu(x) de formation possible(s)		387 Avenue de Stalingrad, 38340 Voreppe Tél : 04 76 50 25 73 Contact accueil : Franceline GIROUX

### Objectifs

- Organiser** : Prévoir les matériels, participer aux achats, Participer à la conception et à l'analyse des supports, Participer à l'organisation des caves centrale et de jour.
- Contrôler** : Réceptionner et contrôler les livraisons, Contrôler les ventes journalières, Contrôler et inventorier les stocks de boissons.
- Réaliser** : Déguster les boissons et argumenter, Actualiser les supports de vente, Effectuer les différentes mises en place, Prendre les commandes des boissons, les conditionner, en assurer le service, Assurer les opérations de fin de service.
- Communiquer** : S'intégrer, Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère, Conseiller la clientèle, Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle, Animer un point de vente.

### Conditions de réussite

- Notes requises pour obtention diplôme (moyenne 10)
- Accompagnement personnalisé à la préparation du dossier professionnel

### Conditions générales d'entrée en formation

Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Niveau d'entrée : être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>● Age : être âgé de 15 à 26 ans* ou en situation de handicap</li> <li>● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage)</li> <li>● Visite médecine du travail effectuée ou convocation</li> <li>● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance</li> </ul>
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dossier de candidature</li> <li>● Attestation d'engagement de l'employeur ou Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage</li> <li>● Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des pré-requis</li> <li>● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant</li> </ul>
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Positionnement : Bilan d'évaluation possible selon conditions fixées par la SAIA donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur.</li> <li>● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise</li> </ul>
Mixité public APP/FI/FC	OUI
Type d'entreprises d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Restaurants, bars à vins</li> <li>● Restaurants étoilés, cavistes</li> </ul>

### Inscription de la formation dans un parcours

Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	NC
Obligation de diplôme pour exercer	● non
Suites de parcours possibles et débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mention Complémentaire Barman</li> <li>● Brevet Professionnel Sommelier</li> </ul>

Contenus de formation			Evaluation
	Disciplines du référentiel du diplôme ou du titre / modules d'enseignement (ECTS) (*)	Répartition prévue en nombre d'heures	CCF ou ponctuelle/écrit...
		Formation en un an	
<b>Enseignements généraux ou théoriques ou transversaux à toutes les disciplines</b>	Anglais	42 h	Ponctuelle écrit et oral
	Communication	72 h	Ponctuelle écrit et oral
	Législation	40 h	Ponctuelle écrit et oral
	Sciences alimentaires	42h	Ponctuelle écrit et oral
	<b>Sous total</b>	<b>196 h</b>	
<b>Enseignements professionnels ou spécifiques</b>	Technologie cru des vins et Analyse sensorielle	224 h	Ponctuelle écrit et oral
	<b>Sous total</b>	<b>224 h</b>	
<b>Total annuel</b>		<b>420 h</b>	

Moyens techniques et humains	
Equipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salles de cours équipées vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF...</li> <li>● Plateau technique : restaurant d'application.</li> </ul>
Equipe administrative et pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 référente administrative</li> <li>● 1 équipe pédagogique : formateurs sous autorisation IA d'enseigner, spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels.</li> </ul>

Références			
Taux de réussite des 3 dernières années	Ouverture 2018		
Insertion professionnelle des 3 dernières années (enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)			
Les + de cette formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Des mises en situation dans notre restaurant d'application</li> <li>● Des rencontres avec des professionnels</li> </ul>		