

# Mention Complémentaire Sommellerie parcours Barista

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Vendre, commercialiser et servir des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier.
- Renseigner les clients sur les vins, les alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles.
- Connaître la législation sur la commercialisation des boissons.
- Participer à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons.
- Ranger les bouteilles et surveiller les vins.
- Préparer le service en mettant en place la cave du jour.
- Savoir marier les mets et les vins.

## Entreprises d'accueil

Restaurants gastronomiques ou étoilés, Cavistes.

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Être titulaire d'un diplôme niveau 3 en Hôtellerie Restauration.
  - CAP Restaurant, CAP Cuisine,
  - Bac Pro Commercialisation et Services en Restaurant, Bac Pro cuisine,
  - Brevet Professionnel Restaurant,
  - Bac Technologique Hotelier,
  - BTS Art Culinaire - Art de la table et du service (B),
  - Bac Général et justifier d'au moins 3 années d'expérience dans la restauration (sous réserve de validation des services académiques + demande de dérogation à faire).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
01033410	6985

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

## Durée de la formation

400 heures (sur 1 an).  
Démarrage en septembre.

## Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

## Rythme de l'alternance

En moyenne : 12 semaines dans l'année, entre Sept et Juin  
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise. Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



## Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	<b>Communication et expression française</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication orale et relations humaines</li> <li>• Communication &amp; négociation commerciale, écrite et numérique</li> </ul>
	<b>Langue Vivante Étrangère 1 : Anglais Professionnel</b>
	<b>Gestion Législation</b>
Matières professionnelles	<b>Technologies Appliquées de Sommellerie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Culture professionnelle</li> <li>• Connaissance des produits, crus des vins et des boissons</li> <li>• Connaissance de la vignification, de la vigne et des cépages</li> </ul>
	<b>Pratique Professionnelle de Sommellerie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques commerciales – Mise en vente – Commercialisation</li> <li>• Pratique de sommellerie en restaurant – Accord mets/boissons</li> <li>• Gestion de la cave, des stocks et des fournisseurs</li> <li>• Relation client &amp; accueil</li> <li>• Techniques d’animations – Event</li> </ul>

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : analyse sensorielle commercialisation et service des boissons</b>	4	CCF	Pratique & Oral
<b>E2 : Étude d'une situation professionnelle</b>	5	Ponctuel	Écrit
<b>E3 : Activités en milieu professionnel</b>	3	CCF	Évaluation en entreprise & Oral

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BTS Vins et spiritueux.
- BTS Oenotourisme.
- BTS MHR en Hôtellerie Restauration.
- BP Sommelier.
- BP Barman.
- BP Arts du service.
- Licence Pro en Hôtellerie Restauration.

### Débouchés professionnels :

Le titulaire de la MC Sommelierie peut exercer dans les structures suivantes :

- Restaurant gastronomique.
- Bar à vin.
- Épicerie fine.
- Caviste/Caveau de dégustation.
- Événementiel.
- Vigneron.

Le titulaire de la MC Sommelierie commencera commis sommelier, deviendra sommelier puis chef sommelier voir directeur f&b.

Vous accompagnerez l'équipe de sommelierie et a terme vous êtes susceptible de diriger le service.

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge)
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (max. 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (max. 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de juin 2022 (sous réserve du nombre de places disponibles).**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée exclusivement sous statut d'apprentissage

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Possibilité de garer moto et vélo à l'intérieur de l'établissement.
- Ligne de BUS STAS n°13 et TIL 106 (arrêt devant l'établissement).
- Gare TGV à St Etienne Châteaucreux.

## Accessibilité P.M.R.

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Installée dans « le Château Colcombet », ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, elle offre une palette étendue de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration tourisme, de la 3<sup>e</sup> prépa métiers au BTS (Bac+2) et Licence Pro (Bac+3).

- Forte d'une solide réputation d'excellence, l'école hôtelière Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentés et issus du monde professionnel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous nos partenaires, tant avec le milieu économique qu'avec les professionnels du secteur.

### • Restauration

- Self sur site
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur St Etienne
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

Les plateaux techniques de l'établissement équipés et fonctionnels offrent des conditions de formation fidèles au monde professionnel actuel.

- 4 cuisines.
- 3 restaurants.

## Coordonnées de l'UFA



### Le Renouveau

Allée Colcombet  
42530 SAINT GENEST LERPT  
04 77 90 76 80  
contact@lerenouveau.org  
www.lerenouveau.org

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026