

Niveau 4

## MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

CODE DIPLÔME 01033414 - CODE RNCP 37382

### OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommelierie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons. Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets. Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.



### PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 17 ans (avoir 18 ans au moment du passage de l'examen)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

### MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
  - Contrat de professionnalisation
  - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : [www.cite-formations-tours.fr](http://www.cite-formations-tours.fr)
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

### PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4

### DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

### ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

### TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

## ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE ACCUEIL

Ateliers d'intégration  
Ateliers numériques

### MODULES PROFESSIONNELS

Pratique professionnelle  
Culture professionnelle  
Vente et commercialisation

Gestion et Législation  
Etudes de cas / évaluations

### MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais  
EPS

### MODULE COMPLÉMENTAIRE

Suivi de parcours

## COMPÉTENCES VISÉES

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
- Réaliser les mises en place

- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

## MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMIÉDATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

## MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Sommelier, BTS MHR
- Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- commis sommelier ou commis sommelière
- sommelier ou sommelière

## VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site