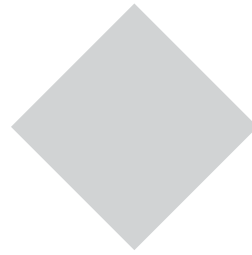


# SOMMELLERIE

## MENTION COMPLÉMENTAIRE



## DÉFINITION DU MÉTIER ?

Le titulaire de cette MC vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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 ou être commercial représentant de carte.



Lycée des Métiers  
de Bouche et  
d'Hôtellerie  
**CHATEAU des  
COUDRAIES**

# SOMMELLERIE

CAP (1 an)

## FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : diplôme d'état

Durée de la formation : Une année scolaire

Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

## OBJECTIFS

- o Gérer les stocks
- o Ranger la cave et mettre en place la cave du jour
- o Promouvoir les boissons grâce à ses connaissances spécifiques (accords mets et vins...)
- o Conseiller les clients
- o Assurer le service du vin
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux, du matériel et du mobilier dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

## MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h
- o EPS : 2h
- o Gestion : 2h
- o Langue(s) : 2h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 2h
- o Maths/sciences : 1h
- o Sciences appliqués/PSE : 1h

- o Œnologie/Cru des vins français et étrangers  
/Les autres boissons que le vins/Analyse sensorielle  
/Pratique/Législation : 19h

### PFMP Période de Formation en Milieu Professionnel

2 semaines vendanges  
8 semaines  
dans l'année



## PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite de la mention complémentaire il est possible de poursuivre ses études (??)

