

MENTION
COMPLÉMENTAIRE
SOMMELLERIE



**Lycée des Métiers
Jean MONNET**
**45 boulevard Bertrand
C.S. 80100
43009 LE PUY EN VELAY Cedex**

☎ 04 71 06 61 71

✉ ce.0430024T@ac-clermont.fr

<http://www.lyceejeanmonnetlepu.y.fr>

LES CONNAISSANCES

- Œnologie & crus des vins
- Connaissance des vignobles
- Législation des boissons
- Gestion appliquée
- Communication
- Rédaction d'un dossier professionnel

LES PARTICULARITÉS

- Des interventions de vignerons ou de cavistes sont planifiées durant l'année de formation.
- Des approfondissements dans l'étude de certaines boissons sont programmés sur deux jours.





DESCRIPTIF

Le sommelier répartit son travail entre la cave et un point de vente, il choisit les vins et les commande.

Il peut dans ce but être amené à se déplacer pour visiter des vignobles et rencontrer les producteurs.

Il établit les accords mets & vins, gère les stocks, veille à la bonne tenue de la cave et s'assure que le vin est conservé dans de bonnes conditions.

Il veille aussi sur l'évolution des vins de garde et met également en valeur toutes les autres boissons (apéritifs, digestifs, cocktails, boissons rafraîchissantes sans alcool et boissons chaudes).

POSITIONNEMENT DANS LA FILIÈRE DE FORMATION

Cette Mention Complémentaire de niveau III se situe en aval d'une formation de BEP, Baccalauréat Professionnel ou BTS en hôtellerie-restauration.

CONDITIONS D'ADMISSION

L'accès à cette Mention Complémentaire est ouverte aux candidats titulaires du BEP, BAC PRO ou BTS.

Pour les diplômés d'un autre secteur d'activité, nous contacter.

CONDITIONS DE L'EXAMEN

Durant l'année de formation, les épreuves du diplôme se déroulent en Contrôle en Cours de Formation. Pour cette partie d'épreuve, le candidat est mis en situation de passage des examens dans les conditions exigées par la réglementation de la MC Sommellerie.

L'acquisition des savoirs est évaluée par une épreuve écrite ponctuelle et par des ateliers professionnels au lycée en fin d'année scolaire.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au-delà de la gestion de cave, il s'agit d'un perfectionnement dans la connaissance des boissons, des accords mets & vins, de la géographie gastronomique et touristique ainsi que de la commercialisation.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Dix-sept semaines réparties de septembre à juin.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Lieu : le restaurant pédagogique

- Prise de commande et service de boissons
- Analyse sensorielle

