

NOTRE MENTION COMPLÉMENTAIRE "SOMMELLERIE"



La formule d'apprentissage appliquée dans notre établissement diffère en plusieurs points des programmes habituels.

Concrètement, quelles sont ces différences ?

1 - LE RYTHME DE L'ANNÉE :

Le programme est abordé durant **les 16 semaines de cours au lycée.**

- Soit 16 SEMAINES X 23H30 = 376 heures.

A celles-ci, s'ajoutent **3 interventions spécifiques.**

- Nombre d'heures total de formation à 420 heures.

Les interventions spécifiques :

- ✓ Une conférence sur le whisky (15 h)
- ✓ En décembre : Vinolempdes (15 H), présence dans un salon des vins et de la gastronomie,
- ✓ Une formation à la caféologie et autres boissons chaudes (15H)

Nos points forts, des exceptions dans la formule par apprentissage :

- 1 semaine dans les vignes : connaissance du terrain (planifiée au mois d'avril).
- Mise en place d'une séance hebdomadaire de dégustation auprès d'un auditoire amateur ou averti avec un développement pédagogique préparé et exposé par les élèves.
- Un calendrier de formation au lycée planifié en respectant les périodes d'intense activité des entreprises.
- **Indication de la présence au lycée :** 7 semaines consécutives dès la rentrée de septembre, puis 5 semaines en janvier et février. Les autres se rythment à raison d'une semaine par mois)

- Aménagement d'une salle de cours spécifique et d'un équipement adapté et moderne, propre aux apprentis et constamment accessible en toute autonomie pour le travail personnel.
- Différents types d'entreprises partenaires : les apprentis signent le contrat d'apprentissage avec des restaurateurs ou des cavistes.

2- UNE AUTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE :

- Les différentes régions d'appellation ne sont pas abordées une à une imposant chaque fois des listes d'appellations rébarbatives et démotivantes. **Elles sont étudiées de manière séquentielle, en** se basant sur la couleur ou la typicité des vins analysés.
- La pédagogie appliquée s'articule autour **de dégustations à thèmes** s'appuyant sur un diaporama réalisé et présenté par les élèves face à **un public de dégustateurs**.
Cette activité permet aux élèves d'accumuler les connaissances et d'apprendre à s'exprimer avec aisance face à plusieurs personnes comme ils sont amenés à le faire face au jury.

Evolution des enseignements :

- ❖ Mise en évidence de la **migration des cépages**,
- ❖ Mise en valeur des cultures autres que conventionnelles (bio, biodynamie, vin nature...)
- ❖ Adaptation à la **commercialisation des produits** : les phénomènes de modes et tendances.
- ❖ Des échanges enrichissants entre les apprentis grâce aux activités différentes des entreprises (restauration et caviste).

Collaboration école entreprise :

Les apprentissages se font lors de TP ou en co-animation avec des entreprises partenaires. **La prise de contact et la sélection des fournisseurs sont réalisées par les apprentis. Ceux-ci sont ainsi sensibilisés aux notions de circuit court et de qualité.**

Les apprentis s'impliquent dans la gestion de la cave et deviennent des interlocuteurs privilégiés dans le passage des commandes auprès des producteurs et fournisseurs.

Qualité :

L'enseignement professionnel est assuré par Madame Véronique VIGNE, première femme Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et des Arts de la table.