

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Formation
éligible au
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Préparation de la mention complémentaire Sommelierie. Préparation au métier de sommelier (caviste, serveur, commercial en grande distribution...).

Contenus

Domaines professionnels : – Entretien et mise en place du matériel nécessaire au service des boissons – Service des boissons – Suivi et prise de commandes – Approvisionnement de la cave, réception, stockage des boissons. – Technologie Domaines généraux : – Géographie vini-viticole – Législation – Gestion appliquée – Communication – Anglais

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme hôtelier (CAP restaurant, BEP Hôtellerie, BAC Pro option services et commercialisation, BAC technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie option Arts de la Table). Qualités requises : qualités commerciales, excellente mémoire, solides connaissances en géographie et bonnes bases en langue étrangère

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien individuel et tests de positionnement

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 690h
- Nombre d'heures en entreprise : 413h
- Nombre d'heures au total : 1103h

Dates

Du 04/09/2024 au 07/06/2025 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible en VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

A partir de 14 €TTC/ heure/centre
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

code RNCP ou RS

RNCP37382

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse - 27-02-2023

Débouchés et poursuites d'études

Employé de restaurant, commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé ou la grande distribution.

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée hôtelier Valéry Giscard d'Estaing
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 73 26 35 06
greta-auvergne@ac-clermont.fr


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSEAU
greta
AUVERGNE