

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

FORMATION	<p>La formation se caractérise par une forte alternance entre la formation en établissement 420 heures sur un an et la formation en milieu professionnel (environ 33 semaines) Durée 1 an.</p> <p>Enseignement professionnel</p> <p>Enseignement général</p> <p>Durée 1 an.</p>
RNCP	RNCP6985-MC5-Sommellerie
NOMENCLATURE DU NIVEAU DE QUALIFICATION	Niveau 3
ADMISSION / CONDITIONS	<ul style="list-style-type: none"> • Âge : de 16 à 29 ans révolus • Niveau d'entrée : <ul style="list-style-type: none"> ○ Titulaire du CAP Cuisine / Commercialisation et services ○ Titulaire du BAC Professionnel dans le domaine de la restauration. ○ Titulaire d'un Brevet Professionnel dans le domaine de la restauration. ○ Titulaire d'un BAC Technologique Hôtelier. ○ Titulaire d'un BTS art culinaire, art de la table et du service.
MODALITÉS D'INSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier de candidature complété. • Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis. • Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant. • Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS	<p>Grâce à une MC Sommellerie, vous pourrez facilement vous mettre en valeur sur le marché du travail et accéder à des postes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commis sommelier dans un établissement hôtelier ou un restaurant. • Employé dans un caveau de production, un commerce ou chez un négociant en vin. <p>Vous pourrez également créer votre propre entreprise.</p>
OBJECTIFS	<p>Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.</p> <p>C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.</p> <p>Il doit adopter un comportement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponctualité : à l'arrivée dans l'entreprise, au travail ; • Amabilité, sens de l'accueil et règles de savoir-vivre : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir-vivre ; • Respect : des personnes, des consignes, des idées, du matériel et des matières premières ;

	<ul style="list-style-type: none"> • Volonté : fournir les efforts nécessaires ; • Organisation, adaptation et participation : aux différentes situations professionnelles ; • Honnêteté et sobriété : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure. Pour toutes ces opérations, il connaît les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine.
POURSUITE D'ÉTUDES	<ul style="list-style-type: none"> • BP sommelier • Bac professionnel cuisine
COMPÉTENCES GLOBALES DÉVELOPÉES PENDANT LA FORMATION	Le titulaire de la mention complémentaire Sommelier exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère. Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de service en participant de façon privilégiée à la commercialisation et au service des boissons.
COMPÉTENCES DÉTAILLÉES DÉVELOPÉES PENDANT LA FORMATION	<p>Les compétences développées se situent autour de quatre grandes compétences :</p> <p>ORGANISER :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévoir les matériels • Participer aux achats • Participer à la conception des supports de vente • Participer à l'organisation des caves centrale et du jour • Participer à l'organisation des actions d'animation <p>CONTRÔLER :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et contrôler les livraisons • Contrôler les ventes journalières • Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel <p>RÉALISER :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déguster les boissons et argumenter - Actualiser les supports de vente - Effectuer les différentes mises en place - Prendre les commandes des boissons et en assurer le service Réaliser - Assurer les opérations de fin de service <p>COMMUNIQUER, COMMERCIALISER</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'intégrer à une équipe • Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère • Conseiller la clientèle • Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle Communiquer, commercialiser • Animer un point de vente
ÉPREUVES DE CERTIFICATION	<p>E1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons : (coef 4)</p> <p>Objectifs et contenu de l'épreuve : L'épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et la connaissance des boissons qui se rapportent au contexte du service d'une clientèle.</p> <p>Critères d'évaluation : Le candidat est évalué sur son aptitude à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procéder à une analyse sensorielle ; • Se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle ; • Prendre contact avec le client ; • Assurer sa satisfaction jusqu'à son départ ; • Identifier le contexte ; • Communiquer avec la clientèle en langue française et en langue vivante étrangère ;

- Évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle ;
- Orienter les choix de la clientèle ;
- Argumenter ;
- Effectuer le service des vins dans les règles de l'art.

Modes d'évaluation : (CCF)

Trois situations d'évaluation en centre de formation sont réalisées durant des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et des objectifs.

- Première situation : atelier de service des boissons
- Deuxième situation : atelier d'analyse sensorielle
- Troisième situation : atelier de commercialisation en français et en langue vivante étrangère

E2 : Étude d'une situation professionnelle : (coef 5)

Objectifs et contenu de l'épreuve :

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'œnologie, aux autres boissons, à la connaissance des vignobles et à la législation.

Critères d'évaluation :

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- Analyser des données,
- Restituer des connaissances,
- Proposer des solutions,
- Justifier ses choix,
- Argumenter

Modes d'évaluation : épreuve ponctuelle écrite 3 heures

À partir d'une (ou plusieurs) situation(s) professionnelle(s), illustrée(s) éventuellement à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives à :

- L'analyse de la carte des vins et législation ;
- L'œnologie et autres boissons ;
- La connaissance des vignobles.

E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, (coef. 3)

Objectifs et contenu de l'épreuve :

Cette épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel ainsi que sur les savoirs associés.

Le dossier constitué par le candidat comprend :

- une partie administrative qui regroupe les documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprise (attestations de stages, nature des entreprises d'accueil) ;
- des fiches descriptives de situations professionnelles :
 - fiche n° 1 : présentation de l'entreprise (forme juridique, localisation, organigramme, clientèle...) ;
 - fiche n° 2 : animation d'un point de vente. Le candidat présente une action commerciale mettant en avant les vins ou autres boissons servis dans l'entreprise. Cette action détaillée met en évidence les objectifs de l'entreprise, les moyens mis en œuvre pour les atteindre et le résultat. Le candidat présente le

calendrier de l'action, les moyens retenus, une analyse simple des résultats, puis explique les points positifs et négatifs de cette action.

- fiche n° 3 : réception et contrôle des marchandises. Le candidat présente une action de réception et contrôle de marchandises telle qu'elle se pratique dans l'entreprise. Il étudie les moyens mis en œuvre et analyse la technique utilisée. En conclusion, il apporte un avis sur cette phase de contrôle et son incidence sur la gestion des stocks de l'entreprise.

Critères d'évaluation :

- **Dans le cadre du dossier et de l'entretien :**

- Présenter des documents réalisés avec des outils adaptés,
- Formuler de manière précise et réaliste des contenus fiables avec un vocabulaire adapté,
- S'exprimer oralement dans un langage précis, adapté et compréhensible,
- Maitriser le langage non verbal ;

- **Dans le cadre de la formation en milieu professionnel :**

- Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage,
- Déterminer les boissons des postes de distribution,
- Approvisionner les différents services,
- Entretien des locaux et les matériels,
- Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle,
- Assurer la distribution des boissons à la cave du jour,
- Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle, • assurer les opérations de fin de service,
- Réceptionner, contrôler les livraisons,
- Utiliser les procédures de contrôle des stocks,
- Vérifier les supports de vente,
- Participer à l'animation et à la promotion des ventes,
- Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins,
- Prendre la commande.

Modes d'évaluation : (CCF)

L'évaluation prend en compte deux éléments :

- Partie orale
- Partie formation en milieu professionnel