

## Mention Complémentaire Sommellerie

<p><b>Objectifs de la formation et Emplois visés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation offre une spécialisation dans les métiers de commercialisation et du service du vin en restaurant.</li> <li>• Diplôme de référence, il permet à son titulaire d'occuper des postes de commis sommelier, puis de sommelier dans les établissements gastronomiques.</li> <li>• Toutefois, la formation permet d'acquérir une spécialisation et une connaissance dans le domaine du vin permettant au titulaire de la mention d'évoluer vers des postes de maître d'hôtel ou de directeur de la restauration, au terme d'expériences diversifiées dans différents restaurants.</li> </ul>
<p><b>Recrutement</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les candidats doivent disposer d'un diplôme de la formation hôtelière et de la restauration de niveau V minimum (CAP, Bac Pro 3ans).</li> <li>• Demande de dossier d'inscription auprès du lycée hôtelier de DINARD.</li> <li>• <b>Entretien de motivation au lycée hôtelier.</b></li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation avec des enseignements essentiellement de spécialité :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Œnologie</li> <li>○ Cru des vins</li> <li>○ Connaissance des vins et du vignoble</li> </ul> </li> <li>○ Législation</li> <li>• La formation s'articule entre des séquences théoriques, séances d'analyse sensorielle et séances de travaux pratiques.</li> <li>• La formation est complétée par des cours d'anglais et des séances de commercialisation en deux langues (français – anglais).</li> <li>• La validation des techniques professionnelles est réalisée en C.C.F. (contrôle en cours de formation).</li> </ul>
<p><b>Formations en milieu professionnel</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'une durée de 10 semaines, la formation en entreprise se répartit comme suit :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Deux semaines en viticulture</li> <li>○ Deux semaines en commercialisation caviste</li> <li>○ Six semaines en commercialisation en sommellerie de restaurant.</li> </ul> </li> <li>• La période longue fait l'objet d'une évaluation en C.C.F et permet de proposer une note intégrée dans la note globale de pratique professionnelle en vue de l'obtention du diplôme.</li> </ul>
<p><b>Poursuites d'Etudes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du diplôme d'accès à la mention, reprise d'un cycle de formation supérieure.</li> </ul>