



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Hôtelier International

LILLE



Le métier

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons.

Le titulaire de cette MC participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles.

Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service.

Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (dérogation possible)
Etre déclaré apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

- Le mardi et mercredi en centre de formation pendant 30 périodes, selon organisation annuelle de l'UFA, de mi-septembre à mi-juin, hors congés scolaires.
- Le reste de la semaine en entreprise (incluant les devoirs et les droits de tous salariés.)

La formation

Formation en 1 an en alternance UFA/Entreprise.

La formation comprend :

- 432 heures réparties de la façon suivante :
 - 87 heures de gestion et d'anglais
 - 345 heures professionnelles divisées en 6 axes :
 - Analyse sensorielle
 - Commercialisation, carte des Vins
 - Communication
 - Connaissance des vignobles
 - Autres boissons
 - Œnologie et technologie
- Une semaine de vendanges en début de formation.
- Une semaine de découvertes de vignobles et production régionale, répartie dans l'année de formation.

Examen validé en fin de formation par la profession

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les débouchés à l'issue de la formation

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

UFA du Lycée Hôtelier International
31 Passage de l'Internationale
59000 LILLE

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.20.22.73.73

Mail : ufa.servet@ac-lille.fr

