

# Description du métier

Le titulaire de cette MC Sommellerie **vend et sert des vins et des alcools** sous le contrôle d'un chef sommelier.

Il/elle 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/elle est chargée de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il/elle range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il/elle participe à la promotion des ventes et au service. **Il/elle sait marier les mets et les vins**, ce qui lui permet de **conseiller les clients** avant de prendre les commandes.

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

**Tél :** 02 32 12 55 00  
**Mail :** 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

**Site Internet :**  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)



**GB**  
Georges Baptiste  
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

# MC Sommellerie



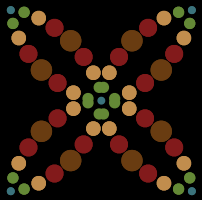


# Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration, CAP CSHCR, un Bac Pro CSR voire un Bac Techno STHR ou un BTS MHR Option A.

# Durée de la formation

1 an dont 12 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



# Activités proposées

- Promouvoir et effectuer le service des boissons
- Valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger
- Développer une analyse sensorielle
- Conseiller les clients sur le choix des boissons
- Gérer l'approvisionnement et les stocks, réceptionner et contrôler

# Exemple de métiers

- Garçon de café
- Sommelier/Sommelière
- Caviste
- Responsable rayon vins et spiritueux (grandes surfaces)

# Poursuite d'études

- BP Sommelier