



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



GB
Georges Baptiste
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CS

Certificat de spécialisation
Sommellerie



Communication **Agence Cabyne**
Photographie © adobe stock



Conditions d'accès

Être soit titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, soit justifier de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée. Il est attendu que le candidat possède des compétences en langues étrangères.

Durée de la formation

1 an dont 12 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel sous statut scolaire ou 1 an dont 420 heures réparties en 20 semaines au sein de l'établissement et le reste du temps en entreprise tel que prévu dans le contrat d'apprentissage.

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

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

Poursuite d'études

- BP Sommelier
- Licence Pro OGEHR