

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE (certificat de spécialisation en 2025)

Diplôme de niveau 3
RNCP 37382

OBJECTIFS

- Connaître les vins et alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.
- Découvrir les activités liées au métier : achat, réception et vérification des livraisons, embouteillage, bouchage et étiquetage des bouteilles, rangement des bouteilles et surveillance des vins, préparation du service en mettant en place la cave du jour.
- Promouvoir les ventes au cours du service et conseiller les clients : marier les mets et les vins.

CONTENU

Cœnologie, analyse sensorielle, géographie vitivinicole, réglementation et législation des boissons, technologie professionnelle, accords des mets et des vins.
Enseignement général : français, anglais, informatique.

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 3 dans la restauration-hôtellerie.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

VALIDATION

Mention Complémentaire de niveau européen 3 ("Certificat de spécialisation" à compter du 1er janvier 2025)

+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des sports

TARIF

10800 € (coût maximum de la formation).

Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Financement individuel

Fonds publics, Pôle emploi ou Région, sous réserve d'éligibilité

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Garçon de café
Sommelier/ère

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

720 heures

(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Nous consulter

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Françoise DUTRUGE
04 75 82 37 90

francoise.dutruge@greta-0726.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite

99% de réussite pour l'ensemble des formations hôtellerie restauration

Taux de satisfaction

99% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi

83% de retour à l'emploi à 6 mois

MAJ le 28/03/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAc - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS