



TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de cette MC vend et sert 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. 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.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- **RNCP37382BC01** : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats
- **RNCP37382BC02** : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicapé et d'un(e) gestionnaire de formation sur site.
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
- E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel

POURSUITES D'ÉTUDES

- Brevet professionnel sommelier ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Sommelier ;
- Garçon de café ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
(ou de niveau 3)

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :
01.30.96.12.35
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 100% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 66,7%

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :
Taux de poursuite d'études : 46% / Taux d'emploi : 51% / Taux d'interruption en cours de formation : 45% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>