



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE
GASCOGNE
15 RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme
Education nationale de niveau 4
minimum

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation en alternance

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.

- Il met à la disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage, etc).
 - Il tient la comptabilité et participe à la gestion des stocks.
 - Il met en place participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes.
 - Il conseille le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu.
 - Il connaît les vins et leur conditionnement. Il a des notions d'oenologie et connaît la législation sur les boissons.
- L'employé sommelier peut évoluer vers des fonctions de chef sommelier ou maître d'hôtel.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel :

Oenologie
Connaissance des autres boissons
Connaissances des vignobles
Analyse sensorielle
Législation
Gestion appliquée
Communication

Enseignement général :

Langue vivante

CONDITIONS DE FORMATION

Formation 100% en présentiel

Durée de Formation : de Septembre à Juin

Alternance : cf. planning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Délivrance du diplôme par **CCF** (Contrôle en Cours de Formation) et **épreuves ponctuelles**

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et **entretien de motivation**.

PROFIL DES INTERVENANTS

Des professeurs de l'Education Nationale, intervenant aussi en formation initiale au Lycée Hôtelier et des **formateurs, professionnels exerçant ou ayant exercé en activité dans la restauration**.

Ils vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Charlotte MARTIN
Assistante Lycée Hôtelier
charlotte.martin@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39