



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE JACQUES DE ROMAS  
47600 NERAC

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

## PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-Restauration :  
CAP / BEP - Bac Pro Hôtellerie-Restauration  
Bac Technologique Hôtellerie-Restauration  
BTS Management en Hôtellerie-Restauration

## DÉBUT DE LA FORMATION

01/09/2023

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

de septembre à juin - rythme d'alternance à retrouver sur le planning de formation

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance
- PRO-A (ex Période de PRO)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un sommelier professionnel aux compétences multiples, capable de :

- Effectuer la mise en place, approvisionner, stocker.
- Accueillir et conseiller une clientèle française ou étrangère.
- Conseiller et vendre du vin auprès de particuliers et de professionnels.
- Fidéliser la clientèle et optimiser les ventes.

## CONTENU DE LA FORMATION

### • Enseignement Professionnel :

Travaux pratiques : Analyse sensorielle, dégustation, évaluation de la qualité d'un vin, accords mets et vins, tenue d'une cave et d'un stock  
Connaissance du vin et des autres boissons alcoolisées ou non  
Connaissance des terroirs et des sols, oenologie, viticulture  
Analyse de la carte des vins  
Service des boissons, conseil, prix

### • Enseignement Général :

Vente  
Informatique  
Gestion  
Anglais

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme Education Nationale : MC SOMMELLERIE

## 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 pour l'enseignement théorique et pratique (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 DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54  
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.moscone@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO  
Assistante Administrative  
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr  
05.53.76.02.54