

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE



Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : de 455 H

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de promouvoir et d'effectuer le service des boissons, de participer au service du restaurant, d'approvisionner la cave du jour.

Contenu de la formation

- **Approvisionnement, stockage, entretien**
 - Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage.
 - Déterminer les besoins des postes de distribution.
 - Approvisionner les différents services.
 - Entretien des locaux et les salariés.

- **Distribution et service des boissons**
 - Entretien des locaux et le matériel de service.
 - Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle.
 - Assurer la distribution des boissons à la cave du jour.
 - Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle.
 - Assurer les opérations de fin de service.

- **Contrôle et commercialisation**
 - Réceptionner, contrôler les livraisons.
 - Utiliser les procédures de contrôle des stocks.
 - Vérifier les supports de vente.
 - Participer à l'animation et promotion des ventes.
 - Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins.
 - Prendre la commande.



Evaluation de la formation

Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel.

Modalités pratiques

Public concerné	<ul style="list-style-type: none"> Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau III de l'hôtellerie restauration. Etre titulaire d'un CAP restaurant, ou CAP cuisine, CQP serveur, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Bac restauration, BP restaurant ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de motivation. Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> 35% en UFA
Lieu de formation	Lycée Hôtelier - UFA Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.
Validation	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel : sommelier. Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 6985
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil.</p> <p>Dans le cadre du PBF (Programme Bretagne Formation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Être inscrit en tant que Demandeur d'Emploi. Validation du projet professionnel par les prescripteurs. <p>En Congé individuel de formation, CSP, CPF :</p> <ul style="list-style-type: none"> Prise en charge du coût de la formation par l'OPCO. <p>En Pro A (Reconversion ou Promotion en Alternance).</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : alternance@notredame-stmeen.fr</p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>