



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE EN ALTERNANCE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de cette mention participe à la vente et au service 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. Il participe à l'achat, la réception, le stockage, l'étiquetage des vins. Il sait marier les plats et les vins. Il conseille et sert les clients.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire au minimum d'un diplôme de niveau III de l'hôtellerie-restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'UFA : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

FORMATION

Durée de la formation : 1 an. Les cours ont lieu à l'UFA Storck de Guebwiller, en alternance, les mardi et les mercredi.

L'enseignement

- Travaux pratiques
- Analyse sensorielle
- Oenologie
- Gestion

- Législation des boissons
- 1 langue vivante
- Connaissance des vignobles
- Géographie

POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Vie active.

INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : 1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr