

# MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

## 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

- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V 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 au CFA.

## FORMATION

Durée de la formation : 1 an en alternance. Mardi et mercredi en cours au CFA.

### L'enseignement

- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| - Travaux pratiques   | - Législation des boissons   |
| - Analyse sensorielle | - 1 langue vivante           |
| - Oenologie           | - Connaissance des vignobles |
| - Gestion             | - Géographie                 |

## POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

Vie active.

## SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse  
Région Alsace

Tél.: 03 89 20 20 20  
Tél.: 03 89 66 71 20  
[www.apprentissage-alsace.eu](http://www.apprentissage-alsace.eu)