

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Accueil du campus
05.56.79.52.00
campus@formation-lac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus Avoir obtenu un diplôme au moins de niveau 4 ou * Pouvoir justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans le métier

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de la MC sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons. Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets. Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique

Contenu et modalités d'organisation

2 blocs de compétences: => Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats: -Apprécier les vins et autres boissons - Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels -Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés => Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale: -Réaliser les mises en place -Prendre en charge les clients en langues française et anglaise -Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais -Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons -Concevoir une carte des vins et autres boissons

Durées de la formation *400h en cours du jour
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

MC sommellerie - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 «sommellerie» peut accéder aux fonctions de: – employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons; – commis sommelier ou commis sommelière; – sommelier ou sommelière. Il exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169438	du 01/09/2020 au 30/06/2021	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00208093	du 01/09/2021 au 30/06/2022	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00261930	du 01/09/2022 au 30/06/2023	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00334143	du 01/09/2023 au 31/08/2024	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00413914	du 01/09/2024 au 31/08/2025	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	