

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
Nathalie HEBRARD
05.49.33.07.60
nathalie.hebrard@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

* Être titulaire d'un BP arts du service ou Bac Pro Commercialisation

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

La Mention Complémentaire Sommellerie conseille et sert vins et alcools sous la responsabilité du chef sommelier. Il aide à la composition de la carte des vins et autres boissons. Il surveille les modifications potentielles du vin et gère le stock des bouteilles. Spécialiste et conseiller, il est capable d'assortir mets et vins et conseille sa clientèle. D'abord commis sommelier, ses expériences l'amèneront à être chef sommelier. Il peut travailler dans un hôtel, un restaurant, un magasin spécialisé ou la grande distribution.

Contenu et modalités d'organisation

En entreprise : Participer aux achats et à la conception des supports de vente Contrôler les ventes et les inventaires Déguster les vins pour trouver les meilleurs accords Conseiller la clientèle, prendre les commandes et assurer le service. Au CFA : Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise Anglais Communication Gestion appliquée Les + de la formation : Cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel Visites pédagogiques dans les entreprises

Durées de la formation *420h en cours du jour *1222h en entreprise
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF






Et après ?

Suite de parcours

Après la MC Sommellerie vous pourrez compléter votre formation et préparer : MC Barman, BP Arts du service et commercialisation en restauration

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00265340	du 05/09/2022 au 07/07/2023	(79)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERS NIORT		Non éligible	Contrat app Contrat pro
00341654	du 01/09/2023 au 07/07/2024	(79)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERS NIORT		Non éligible	Contrat pro

00341656	du 01/09/2023 au 07/07/2024	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT	Non éligible	
00340228	du 05/09/2023 au 05/09/2024	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT	Non éligible	
00340229	du 05/09/2023 au 05/09/2024	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT	Non éligible	
00427138	du 02/09/2024 au 04/07/2025	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT	Non éligible	
00427140	du 02/09/2024 au 04/07/2025	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT		
00427139	du 02/09/2024 au 04/07/2025	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERI NIORT	Non éligible	
00458462	du 02/09/2024 au 11/07/2025	(17)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE ST GERMAIN DE LUSIGNAN	