

“ Ramène la fraise ! ”

## MC **SOMMELLERIE (V)**

**DURÉE 1 AN** - en apprentissage

La formation offre une spécialisation dans les métiers de commercialisation et du service du vin et boissons en restaurant.

Diplôme de référence, il permet à son titulaire d'occuper des postes de commis sommelier, puis de sommelier dans les établissements gastronomiques.

Au terme de sa formation, le titulaire de la MC est capable de proposer des accords mets et vins à ses clients par un travail étroit avec le chef de cuisine. Il est capable de construire une carte des vins dans le contexte de l'entreprise dans laquelle il oeuvre et établir des choix grâce à des relations étroites avec des vignerons, cavistes, grossistes et autres fournisseurs.

### **PUBLIC CONCERNÉ**

- Être titulaire d'un diplôme en hôtelière/restauration de niveau V minimum (CAP, BEP, Bac Pro, Bac techno hôtellerie).

### **QUALITÉS REQUISES**

- Sens de l'accueil,
- Respect du client,
- Discrétion,
- Rigueur et précision,
- Comportement professionnel irréprochable,
- Bonne connaissance des compositions des prestations culinaires,
- Bonne perception des goûts et saveurs.

### **RYTHME DE L'ALTERNANCE**

Consulter le calendrier d'alternance.

### **CONTENU DE LA FORMATION**

- **ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**
  - OEnologie
  - Cru des vins
  - Connaissance des vins et des vignobles français et étrangers
  - Législation.

La formation s'articule entre des séquences théoriques, séances d'analyse sensorielle et séances de travaux pratiques.

- **ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

- Anglais
- Français/anglais (commercialisation)

### **POURSUITES D'ÉTUDES**

• En fonction du diplôme d'accès à la mention ; reprise d'un cycle de formation supérieure (ex. : BTS Management en Hôtellerie Restauration).

### **DÉBOUCHÉS**

• La formation permet d'acquérir une spécialisation et une connaissance dans le domaine du vin permettant au titulaire de la MC d'évoluer vers des postes de chefs sommeliers dans des établissements « prestigieux », de maître d'hôtel ou de directeur de la restauration, au terme d'expériences diversifiées dans différents restaurants.



### **LIEU DE FORMATION**

Unité de Formation par Apprentissage

**LYCÉE HÔTELIER  
YVON BOURGES**

#### Adresse

33 Rue des Écoles  
BP 80304 - 35803 DINARD Cedex

#### Coordonnées

☎ 02 99 16 80 80

✉ ce.0350005r  
@ac-rennes.fr

f **cfaen.bretagne/**  
CFA Éducation Nationale Bretagne



[www.ac-rennes.fr](http://www.ac-rennes.fr/cfaen)  
/cfaen



**Nos apprentis  
vont vous étonner**

