

## MC SOMMELLERIE NIVEAU 3 RNCP 6985. CODE DIPLOME 01033410T.

**Durée** : 12 mois, 450 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite 100 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 9 %. Poursuite d'étude 80 %. Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap.



**Objectifs** : Le titulaire de la Mc sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il met à la disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons). Il participe à la gestion des stocks. Il participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes. Il conseille le client (marier vin et menu). Il connaît les vins et leur conditionnement, la législation sur les boissons. En mention complémentaire, les apprentis reçoivent une formation complètement adaptée à leur futur métier afin qu'ils soient immédiatement opérationnels sur le marché du travail. Le cursus est dédié à l'étude du vignoble français, étranger et la viticulture. Afin de développer leur palais, les apprentis sommeliers participent à des dégustations, à l'élaboration de cartes des vins.

**Alternance** : 3 jours entreprise/2 jours CFA ou 2 semaines entreprise/ 1 semaine CFA.

**Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques. **Prérequis**: Etre titulaire du CAP commercialisation et services, bac pro CSR, bac Technologique STHR ou du BTS management en hôtellerie restauration. Avoir de 17 à 29 révolus en contrat d'apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro ou si RQTH. **Les principales qualités** : Excellent relationnel. Habileté et rapidité d'exécution, bonne mémoire, bonne condition physique. **Insertion professionnelle** : Au terme de la formation, le diplômé peut occuper les postes suivants : sommelier, chef sommelier. **Poursuite d'étude** : Brevet professionnel sommelier. **Description des activités professionnelles** :

Prévoir les matériels. Participer aux achats. Participer à la conception et à l'analyse des supports. Participer à l'organisation des caves centrales et du jour. Réceptionner et contrôler les livraisons. Contrôler les ventes journalières. Contrôler et inventorier les stocks de boissons. Déguster les boissons et argumenter. Actualiser les supports de vente. Effectuer les différentes mises en place. Prendre les commandes de boissons, les conditionner, en assurer le service. Assurer les opérations de fin de service. Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère. Conseiller la clientèle. Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle.

La vigne. Le raisin. Le moût. Les fermentations. Les vinifications. Evolutions technologiques des vinifications. Les vignobles français. Les vignobles étrangers. Analyse sensorielle. Conditions matérielles, aspects humains. La dégustation. Législation relative à l'élaboration des boissons. Législation relative au transport des boissons. Législation relative à la vente des boissons. La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Gestion appliquée. L'entreprise. Gestion des approvisionnements. Calcul d'un prix moyen pondéré. Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente. La main courante et son application informatique. La typologie de la clientèle. Les techniques de vente.

### Matières au CFA:

Matières dispensées	Heures
COMMUNICATION/RELATIONS HUMAINES/ VENTE	2
TECHNOLOGIE/OENOLOGIE	3
TRAVAUX PRATIQUES SOMMELLERIE + ANALYSE SENSORIELLE	5
CONNAISSANCE DES PRODUITS DE BAR	3
GESTION	2
CRUS DES VINS	4
ANGLAIS	2
VISITE DES VIGNOBLES + CONFERENCES	

### Certification : EXAMEN EN CCF ET PONCTUEL

E 1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons CCF  
E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) PONCTUEL 3 H  
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel CCF

**Certification partielle** : Non

**Niveau de sortie** : 3

**Tarifs** : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



**Lieux de formation** : 2 SITES

ECOLE HOTELIERE  
SAINT QUENTIN EN YVELINES  
PLACE FRANCOIS RABELAIS  
78042 GUYANCOURT



[Guyancourt7@cfatrajectoire.fr](mailto:Guyancourt7@cfatrajectoire.fr)

Gare de Saint Quentin en  
Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-  
Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.  
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



### Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 1 salle d'analyse sensorielle.

CAMPUS TRAJECTOIRE  
Chemin de l'Orme Rond  
78356 JOUY EN JOSAS



[campus@cfatrajectoire.fr](mailto:campus@cfatrajectoire.fr)

Gare de Jouy en Josas : Ligne C  
Bus 32 Chaville Rive Droite. Vélizy  
Villacoublay - Gare de Jouy en  
Josas. Bus 264.



### Modalité techniques :

- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.

**Contacts pour une formation** :

CFA TRAJECTOIRE 0782093 B

11788423778 ☎ 01 30 96 12 35

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)

**Pour postuler**  
sur notre  
site internet:

