

Vous êtes ici : [Accueil IMT](#) [Nos formations](#)



## MC Sommellerie

---

Le secteur de l'hôtellerie-restauration offre de nombreux débouchés. Amoureux du vin, le sommelier sélectionne le cru idéal en parfaite harmonie avec le plat que les clients ont choisi. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons. Incollable sur chacun des crus de sa cave, ce fin palais, ou nez subtil, doit faire preuve d'imagination et de créativité. Excellente présentation, tact et humilité lui sont nécessaires en plus d'une parfaite maîtrise des langues étrangères.

### Objectif

---

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie valorise la commercialisation des vins et autres boissons.

### Statut

---

- Contrat d'apprentissage - de 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise hors période de formation et jours de repos.
- Pour les + de 26 ans, nous contacter au 04 76 28 25 72

### Candidater

---

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)



Déplier tout le contenu [Tout replier](#)

### Admission

---

- Pour faire acte de candidature, il faut être titulaire de :
  - diplôme de niveau V relevant du secteur de la restauration,
  - ou BTH, BTS, Bac pro de la restauration,
  - ou BP Restaurant, BP Barman,
  - ou un BAC Général et justifier d'au moins 3 années d'expérience dans la restauration (sous réserve de validation des services académiques + demande de dérogation à faire).
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: [contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr) ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes :
  - Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) à fin novembre en fonction des places disponibles.
  - rentrée : septembre de l'année en cours.

## Organisation de l'alternance

---

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant. En apprentissage :

- Formation d'environ 420 heures sur 1 an.
- Enseignement : cours assurés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation selon calendrier d'alternance + journées en vendange et vinification.
- Sorties pédagogiques régulières.
- Examen : niveau V.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire/congés payés, selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

## Matières enseignées

---

- Enseignement professionnel :
  - travaux pratiques,
  - analyse sensorielle,
  - législation relative aux boissons,
  - oenologie, connaissance des boissons et des vignobles.
- Enseignement général :
  - gestion appliquée,
  - anglais,
  - communication et commercialisation.

## Compétences visées

---

A la fin de la formation, la personne est capable de :

- organiser :
  - prévoir le matériel,
  - participer aux achats,
  - participer à la conception des supports de vente,
  - participer à l'organisation des caves centrale et du jour,
  - participer à l'organisation des actions d'animation.
- contrôler :
  - réceptionner et contrôler les livraisons,
  - contrôler les ventes journalières,
  - contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel.

- réaliser :
  - déguster les boissons et argumenter,
  - actualiser les supports de vente,
  - effectuer les différentes mises en place,
  - prendre les commandes des boissons et en assurer le service,
  - assurer les opérations de fin de service.
- communiquer/commercialiser :
  - s'intégrer à une équipe, se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère,
  - conseiller la clientèle,
  - optimiser les ventes et fidéliser la clientèle,
  - animer un point de vente.

**Sous-domaine**

Restauration

**Métier**

Sommelier

## Validation de la formation

---

- Examen de l'Education nationale de niveau V en fin d'année.

## Contact

---

**Email**

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)





•



•



•



•