

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

RESTAURATION

MC SOMMELLERIE

"J'ai le sens du relationnel et du service ..."

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Être titulaire de :

- diplôme de niveau 3 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).

De 16 à 29 ans être reconnu apte à l'exercice
Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Même condition de diplôme

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.
Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3 en fin de 1^{ère} année.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser :

- 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

Communiquer/commercialiser :

- 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

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Analyse sensorielle
- Législation relative aux boissons
- Œnologie, connaissance des boissons et des vignobles.
- Gestion appliquée
- Anglais
- Communication et commercialisation.

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

BP Arts du service et commercialisation en restaurant

Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
 - 1 cafétéria,
 - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.

