

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé(e) de restaurant spécialisé(e) dans la commercialisation des vins et autres boissons, commis sommelier ou commis sommelière, sommelier ou sommelière

### PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Mention complémentaire de niveau 4 ouverte aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation signé avec l'entreprise
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Certification de l'Éducation Nationale : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation
- Possibilité de valider l'intégralité de la MC ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 37382- Certif info : N°58310

### POURSUITES D'ÉTUDES

- Exemples de poursuite de formation : Brevet professionnel Sommelier, Bac Pro en Hôtellerie Restauration

### QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- La formation débutera en 2024

### TARIFS (1)

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO)
- Éligible au CPF
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes  
Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter notre référente handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.  
Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

(1) Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone  
(2) Pourcentage de jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire  
(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

Numéro siret : 794 590 844 000 13



## MC SOMMELLERIE

sur  
1 an

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- 420 heures par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage de 16 à 29 ans
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Restaurants gastronomiques, semi gastronomiques, bistronomie avec un nombre de références de vins à minima
- Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- A l'issue de la formation, l'apprenant(e) est un(e) professionnel(le) de la restauration et de la commercialisation des boissons.
- Il/Elle est capable de promouvoir et effectuer le service des vins et autres boissons.
- Il/Elle participe éventuellement au service des mets.
- Il/Elle assure le suivi des stocks des vins et boissons, la gestion de la cave.
- Il/Elle contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

#### SITE DE FORMATION en apprentissage

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
02 51 57 81 81  
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
www.mfrsaintmichelmontmercure.com  
Contact : M. Anthony LUMEAU

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

##### Apprécier les vins et les autres boissons :

- C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
- C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- C1.3 Proposer des accords avec les mets

##### Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :

- C2.1 Quantifier les besoins
- C2.2 Commander auprès des fournisseurs
- C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison
- C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés

##### Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés :

- C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- C2.7 Réaliser un état des stocks/un inventaire

##### Réaliser les mises en place :

- C3.1 Choisir les matériels et mobiliers
- C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement
- C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers
- C3.4 Choisir les vins et autres boissons

##### Prendre en charge les clients en langues française et anglaise :

- C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise

- C4.2 Présenter les supports de vente
- C4.3 Animer un point de vente et mettre en avant une boisson

- C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle
- C4.5 Conseiller, argumenter et gérer les objections
- C4.6 Favoriser la vente additionnelle
- C4.7 Enregistrer la commande

##### Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons

- C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
- C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons

##### Concevoir une carte des vins et autres boissons

- C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons
- C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boissons

##### Compétences transversales :

- Communiquer en langue française et anglaise
- Ouverture culturelle (géographie, histoire, patrimoine...)
- Ouverture gastronomique
- Analyse réflexive

##### MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : Mobilité dans une entreprise européenne partenaire dans le cadre de la formation

##### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)

- Alternance des apprentissages entre le centre de formation et l'entreprise formatrice avec appui sur l'expérience et le vécu
- Travaux pratiques en plateau technique sommellerie et restaurant d'application
- Situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
- Visites professionnelles, découvertes de vignobles et intervenants extérieurs
- Suivi en entreprise par l'équipe pédagogique
- Cahier de texte numérique