

CS4 SOMMELLERIE

 Niveau
 BAC +1

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Employé(e) de restaurant spécialisé(e) dans la commercialisation des vins et autres boissons, commis(e) sommelier(ère)



DURÉE

1 an

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



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine de 4 jours, du lundi au jeudi à la MFR
 > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Certificat de Spécialisation de niveau 4 ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins en niveau 4
 > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale
 > Obtention en contrôle en cours de formation
 > Possibilité de valider l'intégralité du CS ou de valider des blocs de compétences
 > N°RNCP : 37382
 Date de publication de la fiche : 27/02/2023

UN TREMPLIN POUR ...

> Développer des compétences en lien avec le service et la commercialisation des vins et autres boissons. Promouvoir et effectuer le service des vins et autres boissons en français et en langue étrangère. Participer à la gestion de la cave et éventuellement au service des mets. Contribuer à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourir à son développement économique.

POURSUITE DE FORMATION

> Brevet professionnel Sommelier

Liste non exhaustive

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (6 reçus sur 6 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > A 6 mois après la formation : en cours

> 9.10 % de taux de rupture global 2024-2025

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 DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

Commercialiser des vins et des boissons

Servir des vins et autres boissons

Participer éventuellement au service des mets

Assurer le suivi des stocks des vins et boissons

Gérer la cave

Mettre en œuvre des animations commerciales

Concevoir une carte des vins et des boissons

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris 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 / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Plusieurs blocs de compétences :

BC01 - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- > Apprécier les vins et les autres boissons

- > Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels

- > Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

BC02 - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- > Réaliser les mises en place

- > Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

- > Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise

- > Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons

- > Concevoir une carte des vins et autres boissons

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail, distanciel,

Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques de sommellerie et restaurant d'application
- > Visites professionnelles : découvertes de vignoble et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires et d'un professionnel Sommelier

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Apprenant)

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

