



CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973



REST
AURA
TION

MC*

SOMMELLERIE





Filière
Restauration

MC*

SOMMELLERIE

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 1 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

Le sommelier est en charge de la cave du restaurant : il choisit les vins, les achète auprès des viticulteurs et élabore une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement ; il est également en charge des liqueurs et des alcools. Il gère la cave en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles, il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus de Groisy*

QUALITÉS REQUISES

- Intérêt pour le monde du vin et la gastronomie
- Sobriété
- Excellente présentation et bonne élocution
- Bon relationnel et sens du service
- Organisation dans le travail
- Curiosité

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*
-



**REST
AURA
TION**



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Œnologie et analyse sensorielle
- Étude des accords des mets & des vins
- Mise en application des techniques de service des vins et des autres boissons lors de situations professionnelles
- Voyages œnologiques dans 8 vignobles (Beaujolais, Bourgogne, Jura, Côtes du Rhône, Savoie...)
- Approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels,
- Distribution et service des boissons,
- Contrôle (réception, livraison, stock...)
- Commercialisation des vins et boissons
-

DOMAINE GÉNÉRAL

- Connaissances de l'histoire du vin et des vignobles français
- Anglais professionnel
- Connaissances des boissons autres que le vin
- Connaissances de la législation en vigueur
- Expression orale et écrite
- Gestion appliquée
- Vente

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques. Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

EEpreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Nouveau diplôme, premiers résultats attendus fin 2024



POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- BP Barman
- BP Sommelierie

EMPLOYABILITÉ

7 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation

EMPLOI TYPE :

Ce cursus est destiné à compléter une formation de restauration en conférant à son titulaire une spécialité lui permettant d'intégrer rapidement le monde du travail.

Emplois en Sommelierie dans la restauration gastronomique, bar à vins, avec évolution de carrière vers des postes à responsabilité en sommelierie et en restauration.

Emplois possibles dans différents secteurs de la distribution : grossiste, grand distribution.... Dans le secteur de la commercialisation : caveau de production, agence commerciale, négoce en vins, création d'entreprise.

Son évolution :

- Intégrer des établissements de standing de plus en plus important, disposant d'une cave plus élaborée voir même d'une brigade de sommeliers.
- Evoluer au sein d'une brigade de sommelier : Commis Sommelier / sommelier / Chef Sommelier.

ET
APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 8 773 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.