



MC
SOMMELLERIE
FORMATION EN 1 AN

MC SOMMELLERIE

Le titulaire d'une mention complémentaire sommellerie vend et sert des vins ou alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

La Mention Complémentaire Sommellerie est accessible à partir de 16 ans après un CAP ou un diplôme équivalent.

Les aptitudes et 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*



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Formation pratique

- 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 les vignobles régionaux (Beaujolais, Bourgogne, Jura, Côtes du Rhône, Savoie...)
- Approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons.

Formation théorique

- 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

Moyen d'encadrement

Les formateurs intervenant sur ce programme possèdent une expérience confirmée dans chacune des matières.

Ils vous mettent en relation avec leur réseau de professionnels, restaurateurs et cavistes, dans le cadre de votre future recherche d'emploi.

LE + DU CAMPUS GROISY

En complément du programme de formation, l'équipe pédagogique organise différents événements : dégustation, vendanges, découvertes de vins étrangers, rencontres avec des vignerons ...

Renseignements et inscriptions sur
www.campusdegroisy.com
ou au 04 50 68 00 50