

# MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE



*Rencontrez, dégustez, vibrez !*





La Mention Complémentaire Sommellerie est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en alternance en complément d'un autre diplôme de l'hôtellerie-restauration (CAP, BP, BEP, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, MC Employé Barman...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier.

## LES PRÉ-REQUIS

- 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 PEDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

**455H DE FORMATION RÉPARTIES (13 SEMAINES AU CFA)**

Travaux pratiques en restaurant pédagogique et  
laboratoire de dégustation

Analyse sensorielle

œnologie

Connaissance des vignobles

Le droit et la législation des vins

Histoire du vin

Gestion appliquée

Anglais professionnel

## MOYENS 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.

## LES + DE LA FORMATION !

En complément du programme de formation, l'équipe pédagogique du CFA organise différents événements...

### VENDANGES

Vivez des instants uniques et partagez la passion des vignerons. Au cœur des vignes, vous découvrirez l'âme du vin et le circuit "de la vigne au verre".

### DÉCOUVERTE DES VINS ÉTRANGERS

Vous rencontrerez des vignobles étrangers et des spécialistes qui vous parleront de leur terroir à l'occasion de déplacements en Suisse ou en Europe voisine.

### DÉGUSTATION

Directement chez des vignerons, lors de salons ou à l'occasion de diverses présentations par des propriétaires de domaines viticoles, vous apprendrez à parler du vin avec des professionnels du secteur.

### RÉSEAU

Faites des rencontres passionnantes avec des vignerons, des associations, des professionnels et des hédonistes. Vous aurez tout pour vous créer votre réseau professionnel, vous assurant un emploi après la formation.

# POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

MC Employé Barman



Renseignements et inscriptions sur  
[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com) - rubrique Formations  
ou  
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

[contact@cfa-groisy.com](mailto:contact@cfa-groisy.com)

[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

/ [McSommelleriedesSavoies](https://www.facebook.com/McSommelleriedesSavoies)

