

FORMATION EN ALTERNANCE



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Le titulaire d'une **Mention Complémentaire Sommelierie** exerce ses activités dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste de sommelier en France où à l'étranger. Le diplômé peut exercer comme sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé (caviste). Le titulaire de cette MC participe à la vente et au service des vins et des 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.

Le sommelier conseille les clients d'un restaurant en matière de choix des boissons (vins, alcools, liqueurs, champagnes...) en fonction des mets choisis, puis les sert. Il gère également la cave et participe à l'élaboration de la carte des vins.

Le titulaire du diplôme pourra exercer les postes suivants : sommelier, caviste, responsable rayon vins et spiritueux (grandes surfaces), commercialisation des vins ...

CONDITIONS D'ACCÈS

- La mention complémentaire en alternance se prépare en une année de septembre à fin Août
- L'inscription est ouverte, aux diplômés de CAP Cuisine, de Baccalauréat Professionnel restauration, option organisation et production culinaire, de baccalauréat technologique et de Brevet de Technicien Supérieur MHR.
- Avoir 18 ans
- Déposer un dossier de candidature complet (Dès JANVIER au Lycée Hôtelier du Touquet)
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau V du secteur restauration
- Signer un contrat de travail avec un employeur

RECRUTEMENT

La sélection repose sur la qualité du dossier et la motivation du candidat (entretien de motivation)

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

La mention complémentaire en un an permet de développer des savoirs et savoir-faire nécessaires.

- La conception de la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine et la situation géographique
- La présentation de la carte des vins, le conseil aux clients et la prise de commande
- La préparation du vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), le choix de la verrerie adaptée et le service au client le client
- L'organisation de la cave selon les caractéristiques des bouteilles
- La sélection des vins auprès de viticulteurs et de grossistes
- La définition de besoins en approvisionnement
- Le suivi de l'état des stocks
- L'établissement d'une commande
- La gestion de la cave
- La détermination du prix de vente

FORMATION EN ALTERNANCE

- La Mention complémentaire de sommellerie s'effectue dans le cadre d'un **contrat de professionnalisation de 9 à 12 mois**.
- La formation théorique et pratique au lycée de 480 heures en centre avec une alternance en entreprise.
- Au Lycée Hôtelier du Touquet, les entreprises sont soigneusement sélectionnées pour garantir la meilleure expérience professionnelle possible avant même d'obtenir leur diplôme. Les entreprises ciblées sont variées : Restaurants traditionnels, restaurants gastronomiques, cavistes

QUALITES REQUISES

L'Employé Sommelier doit avoir des connaissances techniques spécifiques à la restauration, des qualités commerciales, une bonne mémoire, des connaissances en géographie et si possible des bases en anglais ainsi que le goût pour les arts de la table.



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un meilleur ouvrier de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL