

MC

SOMMELLERIE

▶ QUELLES MODALITÉS D'ADMISSION ?

Être titulaire d'un :

- CAP du secteur hôtelier
- Bac pro du secteur hôtelier
- BTS du secteur hôtelier

Bonne connaissance de l'anglais souhaitable en raison de fortes demandes à l'étranger.

Étude du dossier scolaire.

▶ QUELS ENSEIGNEMENTS ?

La formation se compose d'enseignements en établissement et de 12 semaines en stage. Ces temps de stage sont l'occasion de découvrir les entreprises viticoles, de restauration, ainsi que les initiatives locales.

La formation permet d'acquérir des connaissances en :

- Analyse sensorielle
- Analyse de la carte des vins
- Travaux pratiques de sommellerie
- Œnologie
- Législation des boissons
- Géographie viti-vinicole
- Contrôle des ventes et des stocks
- Gestion

▶ POUR QUELLES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ?

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 participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.



© Didier Gauducheau / Onisep

▶ QUEL ÉTABLISSEMENT ?

Lycée Le Castel

22 rue Daubenton
21033 Dijon

03 80 76 70 00

<http://www.lyc-lecastel.fr>

