

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## • Sommellerie

### MC - Niveau 3 - Professionnel qualifié RNCP6985

Version Avril 2023

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il met à la disposition de la clientèle les vins et autres boissons et participe au travail de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage, etc.). Il tient la comptabilité et participe à la gestion des stocks. Il met en place et participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes. Il conseille le client : ses connaissances lui permettent de marier vin et menu. Il connaît les vins et leur conditionnement. Il a des notions d'œnologie et connaît la législation sur les boissons. L'employé sommellerie peut évoluer vers des fonctions de chef sommelier ou maître d'hôtel.

#### Formation :

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Analyse sensorielle
- Oenologie
- Technologie professionnelle
- Travaux pratique
- Langue vivante
- Gestion appliquée
- Connaissance des vignobles
- Connaissance d'autres boissons
- Législation relative aux autres boissons
- Commercialisation - communication



#### Perspectives métiers :

Sommelier - Commis Sommelier

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

**Modalités d'évaluation, Examens :** Passage de l'examen en ponctuel et CCF à l'issue de la formation

**Modalités d'évaluation pédagogique :** Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise

**Poursuites d'étude :** BP Sommelier

**Prérequis :** CAP ou Bac Pro du domaine de l'Hôtellerie - Restauration (CAP CSHCR, CAP Cuisine, Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine)

**Modalités de recrutement :** Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise  
Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

## Les + de la formation à l'EDM 65 :

- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'École des métiers
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts du service



MC Sommellerie



MC Employé Barman



CAP HCR

**Durée :**  
420h par an (1 an)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**  
À partir de 18.70€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact École des Métiers :**  
Natalie Cazalas - apprentissage  
n.cazalas@cma65.fr  
05 62 44 11 88

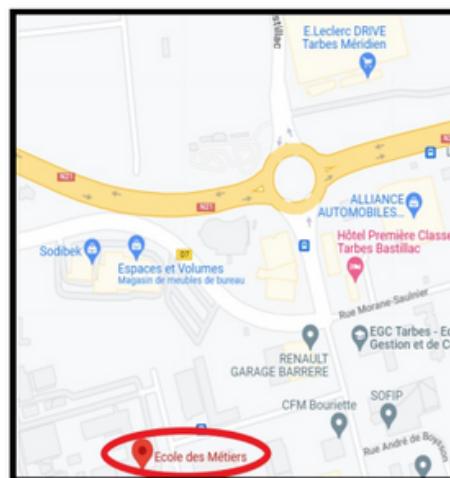
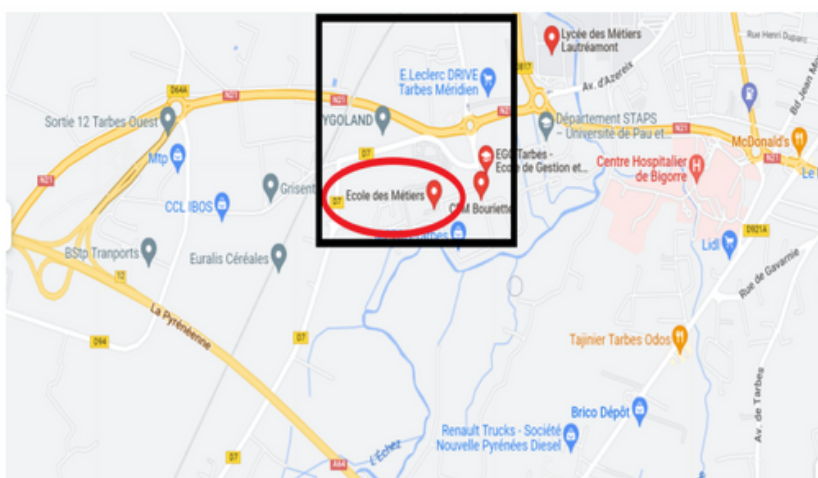
Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88



**Plan d'accès :** Sortie 12 Tarbes Ouest

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version Avril 2023

École des Métiers

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031