

# Mention complémentaire Sommellerie

Mis à jour le 23 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.

Profil particulier : nous consulter.  
Entretien et tests de positionnement.

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage),  
Professionnalisation.

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

400 heures

## Validation

Mention Complémentaire Sommellerie.

La validation peut être totale ou partielle.

Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## Objectifs professionnels

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger.

- Gérer l'approvisionnement et le stockage des boissons
- Assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
- Conseiller le client sur le choix des boissons, déterminer les boissons
- Participer à l'animation et la promotion des vente

## Contenu

- Enseignement professionnel en sommellerie : Approvisionnement, stockage, entretien, distribution et service, contrôle et commercialisation
- Sciences appliquées à l'environnement professionnel, œnologie, connaissance des vignobles, analyse sensorielle, législation
- Gestion appliquée
- Communication
- Citoyenneté

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.

Formation en alternance.

VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience)

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.

Participation aux services du restaurant pédagogique.

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Showroom, animation devant public.

## Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.

Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

## Durée

400h mini. en centre dans le cadre de l'alternance Alternance 1 semaine en centre, 3 semaines en entreprise

## Délais et modalités d'accès

# Mention complémentaire Sommellerie

Contrôles en cours de formation.  
Examen final.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

de 6 à 12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37382](#)

Entrée en septembre.

## Financements possibles

18 € de l'heure selon le taux de prise en charge par l'OPCO.  
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982