

01

QUI

Tous les titulaires d'un diplôme de niveau 4 (issus ou non de la filière hôtellerie restauration) peuvent candidater pour suivre la formation.

02

QUOI

La formation aborde :

Pôle 1 - Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats (Analyse sensorielle et approvisionnement et stockage)

Pôle 2 - Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale (Préparation du service, commercialisation et service des vins et autres boissons, création et mise à jour de la carte des vins et autres boissons).

03

Où

Les apprenants pourront réaliser ce diplôme au sein :

Lycée des métiers ALEXANDRE DUMAS
et CEFPPA à Illkirch Graffenstaden
UFA du CFA Académique
Joseph Stock de Guebwiller

MENTION
COMPLEMENTAIRE
SOMMELLERIE
NIV. 4

Première
session 2023

04

QUAND

Deux épreuves professionnelles composent le règlement d'examen.

Elles rassemblent des compétences professionnelles évaluées par les enseignants, les formateurs et les professionnels.

05

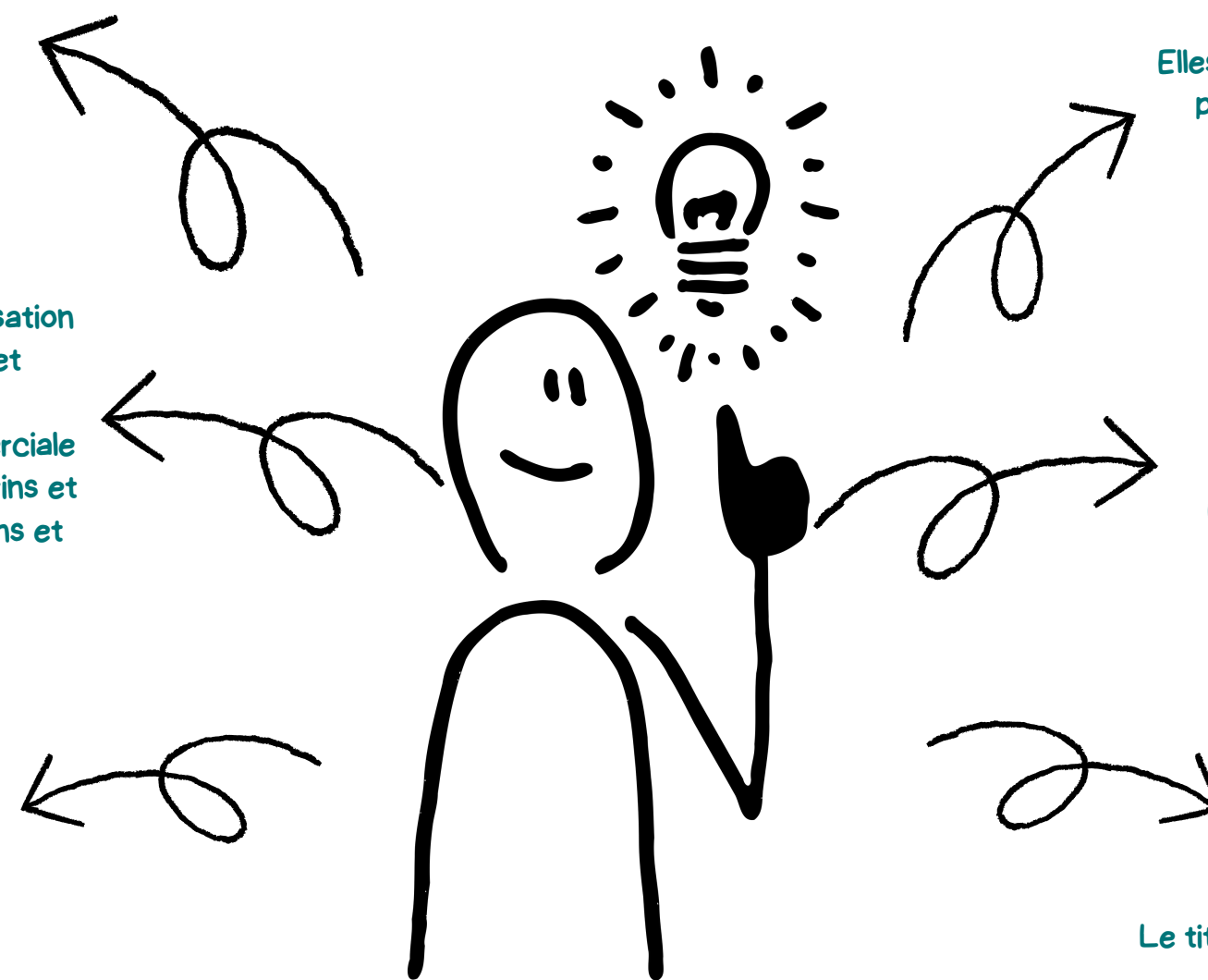
COMMENT

La formation est assurée en centre de formation et en entreprises (statut scolaire, apprentissage ou en formation continue). En lien avec les milieux professionnels, des périodes immersives sont effectuées en exploitation viticole au moment des vendanges-vinifications, en établissement de commercialisation des vins et autres boissons (cave à vins, grande et moyenne surfaces, salons professionnels...) et en établissement de restauration.

06

POURQUOI

Le titulaire du diplôme est un professionnel de la restauration de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons.



<https://pedagogie.ac-strasbourg.fr/ecogestionpro/filieres-et-ressources/hotellerie-restauration/mc4-sommellerie/>