



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Une formation indispensable en 1 an pour devenir un(e) professionnel(le) spécialisé(e) sur les vins

Les objectifs

Le sommelier est le partenaire indispensable du maître d'hôtel dans les établissements d'envergure. Au-delà de la vente, il s'agit de mettre en valeur, de faire découvrir et de faire partager l'art du vin, de la petite propriété aux grands crus classés.

Elle donne « un plus » très prisé des professionnels de l'hôtellerie.

Cette formation vous prépare à travailler comme sommelier dans :

- des entreprises de restauration en France et à l'étranger
- des magasins de détail alimentaire vendant des boissons diverses et de qualité
- des magasins de détail, cavistes et les grandes surfaces
- une cave ou un château de grande renommée

Les qualités demandées :

Une passion pour le vin, une sensibilité gustative, disponibilité et adaptabilité.

Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.

Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, et un laboratoire de pâtisserie dans un complexe hôtelier.

Un centre de documentation et d'information.

Un équipement multimédia.

Des terrains de sport, activités de pleine nature.

A proximité de la patinoire et du centre nautique.

Desserte régulière par bus.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration ou attester d'au moins 3 ans d'expériences professionnelles dans l'hôtellerie.

Inscription

Entretien de préinscription au lycée Saint Joseph l'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Juin.

Régime

Demi-pension, internat.

Statut : lycéen.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

ENSEIGNEMENTS GENERAL, PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	
Service et commercialisation des vins Analyse sensorielle Œnologie/Technologie/législation des boissons Connaissances des boissons autres que les vins Connaissance des vignobles français et étrangers Gestion appliquée Langue vivante	22 h

En entreprise :

La majeure partie de la formation et de l'enseignement est axée sur la pratique professionnelle. Vous effectuerez trois stages de formation en entreprise sur l'année :

- 2 semaines chez un vigneron
- 2 semaines chez un caviste
- 8 semaines dans un grand établissement hôtelier

Modalités d'examen :

Contrôle en cours de formation et épreuve ponctuelle.