

FICHE FORMATION

Mention Complémentaire (Certificat de Spécialisation)

Sommellerie

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat de Spécialisation)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 jours à l'école/
3 jours en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER C
- Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants majeurs
titulaires d'un :
- BAC PRO Cuisine
 - BAC PRO Commercialisation
 - BTS MHR
 - ou BAC technologique
 - STHR

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle.

Il ou elle est capable de :

- Connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins ...).
- Gérer une cave et créer la carte des vins.
- Présenter et commercialiser la carte des vins.
- Maîtriser les techniques de service.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 80% du temps de formation)
Technologie professionnelle

Enseignement général :

Anglais

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(100% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) ou à des métiers relatifs à la commercialisation des vins et spiritueux (magasins de luxe, cavistes, ...). Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

POURSUITE DE FORMATION

- BP Sommelier

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

CONTACT

Claire Deboissy
Assistante pédagogique -
Campus de St-Gratien
01 34 05 11 27
cdeboissy@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Laure Sollier
Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien
01 34 05 17 66
lsollier@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 23/10/2023

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE