

# 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
- Ou Bac général

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.  
Inscription du 17 janvier au 31 mai 2024

#### MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 17 janvier au 14 mars 2024
- Participer à un entretien.

#### 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

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

37382

## LIBÉLÉ DE LA CERTIFICATION

MC4 -Sommellerie

## NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

## DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

## 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

Taux de présentation à l'examen 2023 : 95%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

**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