

CS*

NIVEAU 4

SOMMELLERIE

CAMPUS DE BORDEAUX



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

PASSION, SENS DU CONTACT ET DE LA TRANSMISSION

Le titulaire du CS Sommelierie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons qui, grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons.

MÉTIERS VISÉS

- Commis Sommelier
- Sommelier(ère)
- Chef(fe) Sommelier
- Consultant(e) en stratégie digitale

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4
- Compétences en matière de communication orale et écrite
- Compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais
- Qualités relationnelles
- Intérêt pour la restauration (en particulier vins et boissons)
- Être majeur dans l'année d'obtention de l'examen

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



REPUBLIQUE FRANÇAISE
LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE VIE - APPRENTISSAGE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

OBJECTIFS :

- Entretien et mettre en place le matériel nécessaire au service des boissons
- Servir les boissons
- Suivre et prendre (éventuellement) les commandes au restaurant
- Approvisionner la cave du jour
- Participer aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et approvisionner les différents services distributeurs

MODALITÉS :

1 an en alternance : 2 jours au CFA - 3 jours en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Sorties pédagogiques
- Mise en application de l'oenologie au lycée viticole de Blanquefort (taille, vendange, analyse sensorielle, laboratoire primeurs)
- Intervention des différents syndicats viticoles (Bordelais, Val de Loire, Alsace, Languedoc, Vallée du Rhône, Vignobles étrangers...)
- Préparation aux concours professionnels
- Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation...)
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

100% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

APPRÉCIER DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISER DES ACHATS

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

BLOC 2 :

ORGANISER ET METTRE EN ŒUVRE L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons



Mégane, Promotion 2022 : « Je suis diplômée d'un BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration, mon formateur au Campus du Lac m'a conseillé de poursuivre en MC Sommellerie, ce que j'ai fait. Je ne regrette absolument pas ce choix car j'ai pu valider un diplôme et en même temps participer au concours : Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux - Trophée Chapoutier et finir finaliste ! Merci le Campus. »

* Ex Mention Complémentaire