

MC

NIVEAU 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

SENS DU CONTACT, PASSIONNÉ ET GOÛT DE LA TRANSMISSION

Le titulaire de la MC 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
- Chef Sommelier
- Consultant(e) en stratégie digitale

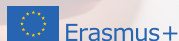
PRÉ-REQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- Niveau 3 minimum validé dans le domaine du service ou
- 3 ans de pratique professionnelle dans le métier

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



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 (Métro, Chapoutier, Trophée Léognan, MAF...)
- Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation...)
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne.
- Entretien de motivation.

83.33% TAUX DE RÉUSSITE

90% TAUX D'INSERTION

START
& BOOST

PROGRAMME

BLOC 1 :

ORGANISER

- Prévoir le matériel
- Participer aux achats
- Participer à la conception des supports de vente
- Participer à l'organisation des caves centrale et du jour
- Participer à l'organisation des actions d'animations

BLOC 2 :

CONTRÔLER

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Contrôler les ventes journalières
- Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel

BLOC 3 :

RÉALISER

- Déguster les boissons et argumenter
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place
- Prendre les commandes des boissons et en assurer le service
- Assurer les opérations de fin de service

BLOC 4 :

COMMUNIQUER & COMMERCIALISER

- S'intégrer à une équipe
- Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère
- Conseiller la clientèle
- Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle



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 »