

## Mention Complémentaire Sommellerie

### Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Vendre, commercialiser et servir des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier.
- Renseigner les clients sur les vins, les alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles.
- Connaître la législation sur la commercialisation des boissons.
- Participer à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons.
- Ranger les bouteilles et surveiller les vins.
- Préparer le service en mettant en place la cave du jour.
- Savoir marier les mets et les vins.

### Entreprises d'accueil

Restaurants gastronomiques ou étoilés, Cavistes.

### Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Être titulaire d'un diplôme niveau 3 en Hôtellerie Restauration.
  - CAP Restaurant, CAP Cuisine,
  - Bac Pro Commercialisation et Services en Restaurant, Bac Pro cuisine,
  - Brevet Professionnel Restaurant,
  - Bac Technologique Hotelier,
  - BTS Art Culinaire - Art de la table et du service (B),
  - Bac Général et justifier d'au moins 3 années d'expérience dans la restauration (sous réserve de validation des services académiques + demande de dérogation à faire).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

### Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

### Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
01033410	6985

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

### Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).  
Démarrage en septembre.

### Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne :  
1 semaine sur 3 en UFA.  
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

### Coordonnées de l'UFA



### Lycée Marie Rivier

21 avenue Notre Dame  
07700 BOURG-SAINT-ANDÉOL  
04 75 54 52 50  
secretariat-lpp@marie-rivier.com  
ufa@marie-rivier.com  
www.marie-rivier.com

## Contenu de formation

Matières professionnelles
Travaux pratiques en restaurant pédagogique et en laboratoire de dégustation
Analyse sensorielle
Connaissance des vignobles
Œnologie
Commercialisation, communication
Gestion appliquée, législation
Sciences appliquées
Anglais professionnel
Anglais

### Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : Analyse sensorielle, Commercialisation en français et en langue vivante étrangère et Service des boissons</b>	4	Ponctuel	Oral durée : 1h30 répartiées en 3 ateliers
<b>E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>	5	Ponctuel	Ecrit durée : 3h
<b>E3 : Evaluation des activités en milieu professionnel</b>	3	Ponctuel	Oral sur un dossier durée : 25 min

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

### Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

### Après la formation

#### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BTS Vins et spiritueux
- BTS Oenotourisme
- BP Sommelier
- BP Barman
- BP Arts du service

#### Débouchés professionnels :

- Sommelier en restaurants gastronomiques ou étoilés
- Caviste

### Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Modalités financières

### Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge)
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2021.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité (provenance de Montélimar, Pierrelatte, Bollène...).
- Transports scolaires.
- Gare SNCF à Pierrelatte.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Appartenance à un réseau d'établissements.

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur place
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

- Laboratoire d'analyse sensorielle.
- Restaurants d'application.
- Vignoble à proximité.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Marie Rivier

21 avenue Notre Dame  
07700 BOURG-SAINT-ANDÉOL  
04 75 54 52 50  
secretariat-lpp@marie-rivier.com  
ufa@marie-rivier.com  
www.marie-rivier.com

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026