LES DÉBOUCHÉS

Les métiers de l'hôtellerie sont variés et enrichissants.

Le titulaire de ce certificat de spécialisation (CS) vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.



24 Avenue de la Cholière BP 57 44702 ORVAULT Cedex

Téléphone : 02 51 78 22 00 Mail : ce.0442094m@ac-nantes.fr https://appert.paysdelaloire.e-lyco.fr



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

SOMMELLERIE

Lycée Nicolas Appert Enseignement général, hótellerie, STI depuis 1989

> Inscription sur parcoursup dès 2023





Le bar

CONDITIONS D'ADMISSION:

- Cette formation a été mise en place pour répondre à des besoins de la profession et pour les élèves désireux de se perfectionner dans le domaine des vins et de la sommelle-rie française.

Une année (de Septembre à juin), répartie en 23 semaines de cours au lycée et 13 semaines de période de formation en milieu professionnel (P.F.M.P).

Les élèves possédant déjà un diplôme hôtelier : C.A.P, B.E.P, Baccalauréat Technologique, Baccalauréat Professionnel, Brevet de Technicien Supérieur (B.T.S).

FORMATION:

- Travail sur les bases de la restauration, de l'analyse sensorielle des vins et de toutes boissons en liaison avec l'analyse sensorielle des mets et de l'utilisation des méthodes de travail adaptées (carafage, décantage....) à la spécificité de ce métier.

Spécialisations: réalisations et service de buffets cocktails; animation de soirées à thème régionales et internationales; création de supports de vente adaptés; vente et animation conseils auprès de la clientèle.

PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (P.F.M.P):

(exemple non exhaustif des périodes)

- 3 semaines en septembre auprès d'un viticulteur
- 2 semaines en novembre auprès d'un caviste
- 8 semaines en mars avril auprès d'un hôtelier restaurateur.

LES ÉTUDES :

Ce certificat est axée sur la pratique professionnelle avec un enseignement général.

Enseignement professionnel: Travaux Pratiques Restaurant (5 heures), Analyse sensorielle des vins (6 heures), Analyse sensorielle des vins (6 heures), Analyse sensorielle des mets (2 heures), Travaux Pratiques cave (2 heures), Genologie (élaboration des vins) (2 heures), Connaissances des boissons autres que les vins (2 heures), Technologie professionnelle (1 heure), Législation des boissons (1 heure), Géographie vitivinicole (2 heures), Connaissances des vins et des vignobles (4 heures).

Enseignement général : Anglais (3 heures), Gestion (1 heure).

LA VALIDATION DE LA FORMATION :

Durant les périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P), une évaluation est effectuée conjointement par le tuteur et le professeur responsable.

Durant la scolarité la pratique professionnelle est évaluée sous forme de contrôle en cours de formation par des membres de l'Association des Sommeliers de France, des viticulteurs, des cavistes, des restaurateurs, des enseignants. Toute la partie enseignement technologique est évaluée ponctuellement en fin de scolarité.

Les activités Exemple: conseil accords de mets, service à table.



