

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

POUR LES ÉLÈVES QUI SOUHAIENT ACQUÉRIR UN COMPLÉMENT DE FORMATION AVANT D'ENTRER DANS LA VIE ACTIVE.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Cette formation complémentaire est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau V soit CAP-BEP de l'hôtellerie Restauration. Les titulaires d'autres diplômes de niveau supérieur peuvent également être admis dans cette formation.

Particularités de la Formation :

La formation dispensée ne comporte pas d'enseignement général, mais uniquement des enseignements professionnels.

La durée de la formation est de 1 an.

Durant l'année, les élèves vont en stage en entreprise. Ces stages comptent pour la délivrance de l'examen. Ils sont d'une durée minimale de 10 semaines dont 8 semaines minimum en restauration.

Nature du diplôme et de l'activité :

Le titulaire de la Mention complémentaire Sommellerie est un professionnel spécialiste de la restauration et de la commercialisation des boissons.

C'est un employé qui, sous contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, sera capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons au sein d'une brigade de restaurant.

QUALITES REQUISES :

Le titulaire d'une Mention Complémentaire Sommellerie est un professionnel confirmé qui possède :

- *Un grand souci de la ponctualité*
- *Une grande disponibilité envers le client*
- *Une grande connaissance des règles de savoir vivre*
- *Un sens aigu de l'organisation*
- *De la résistance physique et de la volonté*



Château Colcombet
Allée des bois
42530 Saint Genest Lerpt

Tel : 04 77 90 76 80
Fax : 04 77 90 76 89

Email : contact@lerenouveau.org
Site : www.lerenouveau.org