

## Enseignement

### Enseignement technologique et professionnel

Connaissances des vignobles, Analyse gustative, Œnologie, Technologie professionnelle, Connaissance des boissons, Communication professionnelle, Législation sur les boissons, Travaux pratiques, Gestion de l'entreprise.

### Domaine général

Anglais



## Poursuite d'études

La Mention Complémentaire Sommellerie dispense un diplôme de niveau V qui sanctionne une fin d'études et permet une intégration dans la vie active. Il existe, par la voie de la formation continue, une possibilité d'améliorer ses connaissances par la préparation du Brevet Professionnel.



académie  
Dijon

RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION

Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr



académie  
Dijon

RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



## Mention Complémentaire Sommellerie

Niveau V



LYCÉE LE CASTEL

## Profil professionnel

L'activité du Sommelier se situe dans deux domaines, celui de la commercialisation et du service des vins mais également dans toutes les activités liées à la cave comme la gestion des stocks, les livraisons.

## Formation

D'une durée d'un an, la formation compte 20 semaines au lycée et 12 semaines en entreprise.

La période de formation en entreprise est obligatoire . Les 12 semaines se répartissent sur 3 périodes :

Viticulture en entreprise

Restauration

Concours des Effervescents du Monde

## Débouchés professionnels

Les débouchés existent dans plusieurs domaines professionnels :

Dans les entreprises de restauration, tant en France qu'à l'étranger

Dans les magasins de détail alimentaires vendant des boissons de qualité

Dans la grande distribution pour le côté conseil, voire achat.

## Qualités à développer

En dehors des qualités traditionnelles professionnelles que l'on attend de tout employé de restauration, l'élève sommelier doit développer son sens de la vue, du goût et de l'odorat. La dégustation est à la portée de tous. Une bonne connaissance en anglais devient souhaitable en raison de fortes demandes à l'étranger.

## Admission

Les titulaires d'un diplôme d'hôtellerie restauration CAP/BEP ; Bac Pro/ Techno ou d'un BTS du secteur Hôtelier peuvent déposer un dossier de candidature qui sera examiné en commission.



Les perspectives d'évolution de carrière sont certaines soit en tant que sommelier, chef sommelier ou Maître d'Hôtel Sommelier.

