

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE



Un campus de la **Gastronomie**

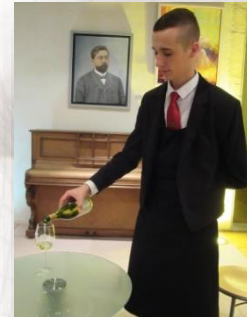
Grâce à cette mention, l'élève bénéficie d'un complément de sa formation d'hôtellerie-restauration. C'est une spécialité qui peut permettre une intégration rapide dans le monde du travail.

Quel est le rôle du sommelier ?

Il participe à l'achat (dégustations, recherches et sélections des vins), à la réception et à la vérification des livraisons, jusqu'au rangement en cave.

Il procède aux mises en place, conseille la clientèle sur les accords mets et vins et réalise le service des vins au restaurant.

Il contribue à renforcer l'image de marque de l'Etablissement dans lequel il travaille.



QUALITES/COMPETENCES

Qualités humaines :

disponibilité, sens des responsabilités, goût du travail bien fait...

Qualités pratiques : bon sens, esprit d'observation, rigueur, présentation, organisation, mobilité ...

Qualités professionnelles : courtoisie et politesse, envie et curiosité, adaptabilité, être un bon gestionnaire, aptitudes à la communication...



RECRUTEMENT

Sur dossier directement auprès de l'établissement. Le prérequis suivant est nécessaire :

Etre titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration (CAP, BAC PRO, BAC STHR...)

Lycée Le Castel • 22 rue Daubenton • 21000 Dijon

Contacts // 03 80 76 70 00 + 0210019g@ac-dijon.fr + www.lyc-lecastel.fr





LYCEE
LE CASTEL

ENSEIGNEMENT

Environ 25 H hebdo

Connaissance des boissons (analyse sensorielle), Utilisation et entretien des équipements spécifiques, Mises en place nécessaires au service des boissons (cave du jour), Service des boissons et opérations de fin de service, Gestion de la cave centrale, législation en vigueur, commercialisation en langue anglaise.

Les cours théoriques permettent l'étude des différents cépages, des appellations et des grandes régions viticoles.

La pratique professionnelle au restaurant de l'Ecole, en plus de travailler les gestes techniques, permet la mise en œuvre sur le terrain de tous les aspects de la communication aux clients : la relation de conseil auprès du client mais également les différents supports écrits de promotion des produits.

La formation dure 1 année scolaire. Elle est entrecoupée par des périodes de stage en entreprise d'une durée de 12 semaines au total : 1 période en viticulture, 1 période en restauration.



Vendanges de la vigne pédagogique du Lycée Le Castel



DEBOUCHES

Commis sommelier puis chef sommelier en restauration gastronomique, en Bars à vin.

Mais également dans la grande distribution (grossiste, caviste...)

Dans le secteur commercial (négoce en vin, agence commerciale...)

Cette formation est un plus très apprécié dans le monde du travail et permet d'envisager une carrière à l'Etranger.