



Unité de Formation par Apprentissage

# MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE



*Faire grandir les talents*



43, avenue de la gare  
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur  
Saint Chély d'Apcher

*Demain ensemble !*





- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : BAC+1
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 4
- **Code diplôme** : 010-33410 • **Code RNCP** : 37382
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti\*
- **Nombre d'heures de la formation** : 525 (en UFA)

\* financement OPCO

La **MC Sommellerie**, diplôme d'État de niveau 4, se prépare - *en 1 an après un BAC général ou technologique ou un BTS MHR* - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

**En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à la commercialisation des vins et autres boissons, ainsi sur leur appréciation (analyse sensorielle et dégustation), mais aussi sur l'organisation des achats (détermination des besoins, commande, réception et gestion des stocks).**

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus\*
- Être titulaire d'un Bac Techno STHR
- Être titulaire d'un Bac Pro Cuisine
- Être titulaire d'un Bac Pro Service
- Être titulaire d'un BTS MHR
- Avoir un intérêt pour le monde du vin et la gastronomie, posséder un bon relationnel et un sens du service client (après 3 ans d'expérience)

\*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

## QUALITÉS REQUISES

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie et en particulier au domaine du vin et des boissons
- Savoir travailler en équipe
- Capacités d'organisation et d'autonomie
- Compétences en matière de communication écrite et orale
- Compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle.

Il ou elle est capable de connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins ...); de gérer une cave et créer la carte des vins; de présenter et commercialiser la carte des vins; de maîtriser les techniques de service; de travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

# CONTENU DE LA FORMATION (SUR 12 MOIS)

15 semaines au lycée et 37 semaines de 35 heures en entreprise

## FORMATION GÉNÉRALE

- Anglais (3 heures par semaine)
- Gestion (2 h par semaine)

## FORMATION PROFESSIONNELLE

- Travaux pratiques en sommellerie
- Analyse sensorielle - Œnologie
- Communication - Législation
- Connaissance des vignobles + visites

## COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Conseiller des clients dans leur choix de vins
- Effectuer le service dans des conditions optimales de dégustation
- Établir la carte des vins et des boissons selon la législation des vins et des alcools
- Acheter des vins et des alcools auprès de fournisseurs (producteurs, grossistes, ...) et gérer le budget de la sommellerie
- Coordonner une équipe et éventuellement faire du service en salle

## SECTEURS D'ACTIVITÉS

**Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.**

## POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration (si titulaire d'un BAC)
- BP Sommelier
- Autre MC du domaine de la cuisine et de la restauration

## DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis sommelier(ère) dans un Bar à vin, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces. Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

# POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

## UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issue d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

[www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription](http://www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription)

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

## UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

### LA VIE EN COLLECTIVITÉ POUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

### LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES ÉTUDIANTS

**UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS** d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

**LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS** qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

### APPRENTIS mineurs et majeurs

**Hébergement en internat :**  
53€/semaine de présence

**Repas au restaurant scolaire :**  
inclus \*\*

\*\*dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

\*reste à charge par la famille

### APPRENTIS majeurs uniquement

**Hébergement en studio :**  
85€/semaine de présence

**Repas au restaurant scolaire :**  
6,80€ \*\*/ repas

\*\*dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

\*reste à charge par la famille

## CONTACTS

- M<sup>me</sup> ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : [s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr](mailto:s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr)
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : [h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr](mailto:h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr)