



Mention Complémentaire

SOMMELLERIE

Voie scolaire ou apprentissage

• QUALITÉS

Autonome, disponible
Souriant, aimable, courtois
Être sobre
Bonne maîtrise de soi
Bonne résistance physique
Bonnes qualités relationnelles
Capable de travailler en équipe
Prise d'initiative
Sens des responsabilités

• ADMISSION

Admission via Parcousup

• PFMP

12 semaines
• 2 en domaine viticole pendant les vendanges
• 2 en boutique ou bar à vins
• 8 en établissement de restauration en France ou à l'étranger

• INFOS PRATIQUES

Adresse :
Route de Mézin - 47600 NÉRAC
Tél : 05 53 97 63 00
Mail :
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr
Site :
www.lycee-jacquesderomas.fr

OBJECTIFS

Le titulaire de la MC Sommelierie est qualifié pour :

- Conseiller le client : marier vin et menu
- Participer au travail de la cave : réception, vérification des livraisons ...
- Tenir la comptabilité et participer à la gestion des stocks
- Mettre en place/participer à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes
- Connaître les vignobles français et autres boissons

POURSUITES D'ÉTUDES

Insertion professionnelle
Formations supérieures :
BTS Hôtellerie Restauration
BTS Viti-oenologie
BP sommelierie 2 ans

DÉBOUCHÉS

A l'issue de la mention complémentaire, le titulaire peut prétendre à des fonctions d'accueil, de commercialisation et de management et ce, dans tous les secteurs d'activité ayant un attrait au vin et autres boissons. En fonction du type d'établissement professionnel, il pourra gravir les échelons, et prétendre à des postes à responsabilité.

