

Mention complémentaire sommellerie

MC Sommellerie

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de promouvoir et d'effectuer le service des boissons, de participer au service du restaurant, d'approvisionner la cave du jour.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à approvisionner, stocker, entretenir, distribuer et servir des boissons, contrôler et commercialiser.

Programme

Approvisionnement, stockage, entretien

Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage
Déterminer les besoins des postes de distribution
Approvisionner les différents services
Entretien des locaux et les salariés

Distribution et service des boissons

Entretien des locaux et le matériel de service
Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle
Assurer la distribution des boissons à la cave du jour
Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
Assurer les opérations de fin de service

Contrôle et commercialisation

Réceptionner, contrôler les livraisons
Utiliser les procédures de contrôle des stocks
Vérifier les supports de vente
Participer à l'animation et promotion des ventes
Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins
Prendre la commande

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de sommelier / caviste.

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Stage de mobilité européenne Erasmus+.



Les conditions d'admission

Prérequis

Etre ponctuel, aimable, avoir le sens de l'accueil et connaître les règles de savoir-vivre, être volontaire, organisé, pouvoir s'adapter et participer aux missions de l'établissement

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage.

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel final.

Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire sommellerie

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau V de l'hôtellerie restauration.
Durée de la formation : 1 an.

Complément d'information

Code diplôme : 6985

Code CPF : Salarié: 2087, Demandeur d'emploi: 2087

Code RNCP: 6985

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

