

Mention complémentaire sommellerie

MC Sommellerie

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes.

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 se former au métier de sommelier.

Durée

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

Tarif(s)

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

Les points forts de la formation

- Stage de mobilité européenne Erasmus+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'hôtellerie restauration.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP

↔ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 1 an.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Au cours de la formation l'alternant apprendra à participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage. Entretien des locaux et le matériel de service, assurer la distribution des boissons à la cave du jour, conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Perspectives métiers

Sommelier Personnel polyvalent d'hôtellerie

Pour en savoir plus sur le métier de sommelier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/metier/19452/region/53>

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 16/12/2021

Intitulé : Mention complémentaire
sommellerie

Code CPF : 240355

Code RNCP : 6985

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Promotion 2022 / 2023