



Mention  
Complémentaire  
Sommellerie

**En alternance / En contrat Pro en 1 an**

## La mention complémentaire sommellerie est un diplôme professionnel de niveau IV délivré par le ministère de l'Éducation Nationale.

· Le sommelier conseille les clients d'un restaurant en matière de choix des boissons (vins, alcools, liqueurs, champagnes ...) en fonction des mets choisis, puis, les sert.

· Il gère également la cave et participe à l'élaboration de la carte des vins.

· **Le titulaire de la MCS peut être appelé à travailler chez un caviste ou dans tout commerce spécialisé dans le vin et les autres boissons.**



### À qui s'adresse la Mention Complémentaire Sommellerie ?

- Aux titulaires d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau IV **désireux d'approfondir leurs connaissances**
- Aux professionnels de la restauration qui bénéficient de 3 ans d'expérience **désireux d'évoluer**
- Aux salariés de la restauration dans le cadre de l'apprentissage : **désireux d'obtenir une spécialisation**
- À toute personne, en recherche d'emploi ou pas, justifiant d'au moins de 3 ans d'expérience en restauration, **désireuse d'effectuer une spécialisation ou une reconversion professionnelle.**

### Pourquoi intégrer la Mention Complémentaire Sommellerie ?

**Le monde du vin est en pleine expansion à La Réunion. Les professionnels du domaine sont très recherchés.** Posséder une bonne connaissance en œnologie, cru des vins, service et commercialisation des boissons permet une employabilité accrue dans des orientations professionnelles diverses : Chef de rang spécialisé, Maître d'hôtel, Commis Sommelier, Sommelier, Caviste, Vendeur spécialisé, Conseiller commercial, épicerie fine, magasins de luxe... Possibilité d'approfondir encore ses connaissances en poursuivant en BP Sommellerie en 2 ans.

### Quels avantages pour un professionnel, de renforcer son équipe avec un apprenti en Mention Complémentaire Sommellerie ?

- Pour s'entourer d'un collaborateur actif, titulaire d'un diplôme et d'une expérience professionnelle
- Proposer à sa clientèle un pro. apte à la conseiller et dans le domaine du vin et des autres boissons
- **Stimuler et développer les ventes** au sein de son établissement.
- **Contribuer à l'image de marque** de l'établissement.

### Comment intégrer la Mention Complémentaire Sommellerie ?

Envoyez un CV et une lettre de motivation à Cyrille Camilli : [contact@lapetitecoleduvin.com](mailto:contact@lapetitecoleduvin.com)

### La formation est-elle accessible aux personnes en situation de handicap ?

Oui ! Consultez notre référente handicap : [contact@lapetitecoleduvin.com](mailto:contact@lapetitecoleduvin.com)

### Quel est le coût de la formation ?

**La formation coûte 9.000 €**

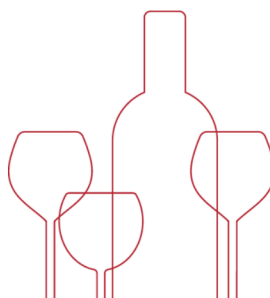
L'apprenti n'a rien à déboursier, la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'entreprise n'a rien à déboursier, la formation est financée par son OPCO.

### Qui sont les formateurs ?

- Des formateurs passionnés choisis pour leur EXPERTISE et leur PÉDAGOGIE.
- **Des intervenants professionnels, vigneron, œnologues, cavistes.**

### Les méthodes et outils pédagogiques

- Chaque séance alterne **théorie et pratique** : **dégustation**, cas pratiques, service...
- Outils pédagogiques variés : vidéos, analyses de sites internet, jeux de rôles, visites de vignobles...
- Un séjour à Cilaos pour les vendanges
- Repas accord Mets et vins
- Participation aux salons du vin à La Réunion
- Visites de distillerie, de brasserie et de plantation de café et de thé
- Une semaine de préparation intensive à l'examen.



# La Mention Complémentaire Sommellerie EN ALTERNANCE

## Le contrat Pro, c'est quoi ?

Un contrat de travail à durée déterminée d'un an en alternance qui permet :

- De recevoir une formation qualifiante et rémunérée
- D'acquérir une reconnaissance professionnelle,
- De bénéficier du savoir-faire d'un professionnel,
- D'accéder à un emploi plus rapidement, dès l'issue de la formation.

## Rémunération Brute du contrat Pro

Taux horaire SMIC au 01/05/2023 11,52€

à partir de 30 ans 100%

SMIC 35H Cave

1603.15 €

SMIC 39H CHR

1879.77 €

### À savoir

L'embauche d'un alternant en contrat Pro peut donner droit à des aides pouvant aller jusqu'à 2.000 €

Pour en savoir plus : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/entreprise-et-alternance/aides-au-recrutement-d-un-alternant/>

## Alternance et Durée de la Formation

12 mois en alternance

- **5 jours de cours par mois** : les Lundis et derniers mercredis du mois de 8 h à 17 h à La Saline-les-Bains (soit 504 h de formation)
- **4 ou 3 jours d'entreprise - 2 jours de repos** donnés par l'entreprise
- L'inscription n'est définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en alternance avec un employeur
- **Début de la formation 28 août 2023**
- **Examen : juin 2024** - plus de cours après l'examen.

## Programme de la Formation

Enseignements

- Citer les spécificités des vignobles Français et européens
- Réaliser la dégustation d'un vin selon le principe de l'analyse sensorielle
- Citer les étapes de la fabrication des vins et des spiritueux
- Enumérer les lois encadrant le monde des boissons
- Réaliser une argumentation commerciale en anglais
- Maîtriser les techniques de vente et de promotion
- Elaborer une carte de vin et des boissons
- Réaliser le service des boissons
- Gérer les stocks et maîtriser les achats

## Évaluation des acquis en cours de formation

- Chaque séance : une évaluation au début sur le cours précédent et une en fin de cours afin de fixer les connaissances
- Les compétences acquises en entreprise sont évaluées par le tuteur et le formateur 3 fois dans l'année.

## Condition de validation du diplôme

Le mode d'évaluation est organisé sous forme d'un examen final de trois épreuves en **juin 2024** validé par l'Education Nationale.

- **Pratique** : analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
- **Théorique** : étude de cas portant sur la gestion des approvisionnements
- **Professionnelle** : Fiches d'activité professionnelles sur l'animation du point de vente

Une moyenne générale supérieure à 10 permet d'obtenir le diplôme. Chaque unité supérieure à 10 est conservée 5 ans en cas d'échec.



88%  
de taux de réussite à l'examen  
(37 alternants ont obtenu  
la certification sur 42 présentés  
en 2020, 2021 et 2022).



5%  
des alternants ont stoppé leur  
formation au cours de leur  
cursus sur 2020, 2021 et 2022  
la plupart pour des raisons  
personnelles.



90%  
des alternants et des entreprises  
sont très satisfaits de la formation  
tant par son contenu que par sa  
capacité à amener à l'emploi.



98%  
des alternants ont décroché un  
emploi à l'issue de la formation.  
Plus d'infos sur l'insertion :  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## Renseignements et inscriptions

Cyrille CAMILLI

 06 92 61 02 63

 [contact@lapetitecoleduvin.com](mailto:contact@lapetitecoleduvin.com)

 [www.lapetitecoleduvin.com](http://www.lapetitecoleduvin.com)