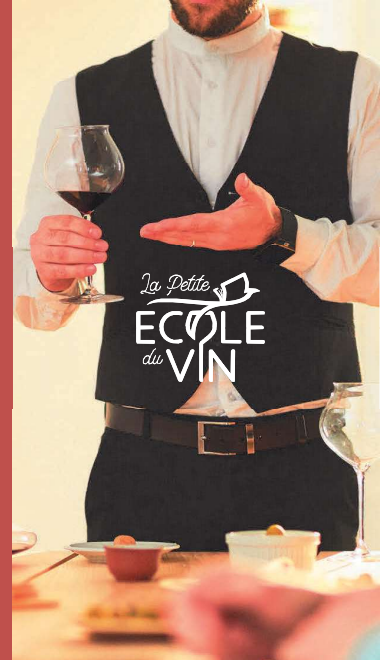


Mention
Complémentaire
Sommellerie

En alternance / En apprentissage sur 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

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

Oui ! Consultez notre référente handicap : contact@lapetitecoleduvin.com

Quel est le cout de la formation ?

La formation coute 9.000 €

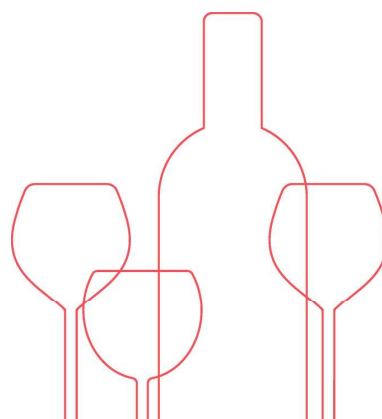
L'apprenti n'a rien à déboursier, la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'entreprise n'a rien à déboursier, la formation est financée par son OPCO.

Qui sont les formateurs ?

- Des formateurs passionnés choisis pour leur **EXPERTISE** et leur **PÉDAGOGIE**.
- **Des intervenants professionnels, vignerons, 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

L'apprentissage, 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'acquies 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 de l'Apprenti et Cout du contrat

Taux horaire SMIC au 01/01/2024		de 18 à 20 ans 43%	de 21 à 25 ans 53%	de 26 à 29 ans 100%
SMIC 35H Cave	11,65€	759.79€	936.49€	1766.96€
Salaire mensuel restant à charge de l'employeur déduction faite de la prime de 6000 €		259.79€	436.49€	1266.96€
SMIC 39H CHR	11,72€	860.43€	1060.53€	2000.99€
Salaire mensuel restant à charge de l'employeur déduction faite de la prime de 6000 €		360.43€	560.53€	1500.99€
SMIC 35H CHR	11,72€	764.36€	942.11€	1777.57€
Salaire mensuel restant à charge de l'employeur déduction faite de la prime de 6000 €		264.36€	442.11€	1277.57€

À savoir

L'Etat verse une prime de 6000 € aux entreprises qui signent un contrat d'apprentissage.

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 19 aout 2024**
- **Examen : juin 2025** - 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

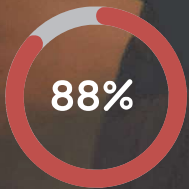
- Chaque séance : une évaluation au début sur le cours précédent et une en fin de cours afin de fixer les connaissances
- Les compétences acquises en entreprise sont évaluées par le tuteur et le formateur 3 fois dans l'année.

Condition de validation du diplôme

Le mode d'évaluation est organisé sous forme d'un examen final de trois épreuves en **juin 2025** 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

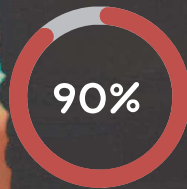
Une moyenne générale supérieure à 10 permet d'obtenir le diplôme. Chaque unité supérieure à 10 est conservée 5 ans en cas d'échec.



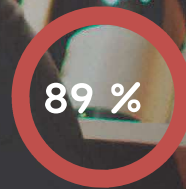
de taux de réussite à l'examen (51 apprentis ont obtenu la certification sur 58 présentés entre 2019 et 2023).



des apprentis ont stoppé leur formation au cours de leur cursus entre 2019 et 2023 la plupart pour des raisons personnelles.



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



des apprentis 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

 www.lapetitecoleduvin.com