

# MC SOMMELLERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE

FORMATION EN ALTERNANCE

NIVEAU IV - BAC

DURÉE : 1 AN - 425 h.



## RYTHME

Formation dispensée en alternance, en présentiel sur une durée hebdomadaire basée sur 35h.

2 jours à l'ISCB / 3 jours en entreprise

## PROGRAMME

- ▶ Sommellerie et analyse sensorielle
- ▶ Connaissance des vignobles et œnologie
- ▶ Législation relative aux boissons et gestion
- ▶ Communication et commercialisation
- ▶ Commercialisation en anglais

## MÉTHODES & ÉVALUATIONS

- ▶ Cours magistraux, exposés, mises en situation
- ▶ Travaux pratiques et ateliers
- ▶ Groupes complets et demi-groupes
- ▶ Suivi individualisé de la Relation Centre / Entreprise
- ▶ Évaluations semestrielles écrites et orales, examens blancs, examen final
- ▶ Visites et activités extérieures : vignobles, salons, vendanges...

## DÉBOUCHÉS

- ▶ **Exemples de métiers :**  
Sommelier(ère), caviste, responsable rayon vins et spiritueux (grandes surfaces), commercialisation des vins...
- ▶ **Exemple de poursuites d'étude :**  
Brevet Professionnel Sommelier

## OBJECTIFS

- ▶ Promouvoir et effectuer le service des boissons
- ▶ Valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger
- ▶ Développer une analyse sensorielle
- ▶ Conseiller les clients sur le choix des boissons
- ▶ Gérer l'approvisionnement et les stocks, réceptionner et contrôler

DIPLÔME  
RECONNU PAR  
L'ÉTAT

## PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans
- ▶ Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge
- ▶ Être **titulaire d'un diplôme en salle ou en cuisine d'un niveau 3 ou supérieur** : CAP, BAC PRO, MC...

## MODALITÉS & INSCRIPTIONS

- ▶ Rentrée en septembre
- ▶ Préinscription sur le site de l'ISCB : [iscb.fr/preinscription](http://iscb.fr/preinscription)
- ▶ Inscription sur dossier et entretien de janvier à août.
- ▶ Délai pour signer un contrat d'alternance à partir du début de la formation : 3 mois (un accompagnement pour la recherche d'entreprise est proposé)

## TARIFS

Formation en alternance sans frais pour l'alternant et 0 reste à charge pour l'entreprise.

- ▶ **Dispositif apprentissage** : Tarification selon le niveau de prise en charge dans le référentiel publié par **France Compétences**.
- ▶ **Dispositif contrat de professionnalisation ou Pro-A** : Tarification selon le niveau de prise en charge de l'OPCO concerné.

Préparez-vous aux métiers de

## LA SOMMELLERIE

Détails sur [iscb.fr/sommellerie](http://iscb.fr/sommellerie)

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "[referent.handicap@iscb.fr](mailto:referent.handicap@iscb.fr)"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours  
02 47 76 40 80 • [iscb@iscb.fr](mailto:iscb@iscb.fr) • [iscb.fr](http://iscb.fr)

