



LYCEE GENERAL & LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE
DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME

Voie Romaine - 63400 - CHAMALIERES

Tel : 04 73 31 74 50 - Télécopie : 04 73 31 74 52

Site: www.lyceedechamalieres.fr - Ce.0631669X@ac-clermont.fr

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

NOTICE DE RENSEIGNEMENTS

Admission

Être titulaire d'un diplôme hôtelier (BEP Restauration option service, Baccalauréat Professionnel Option Service et Commercialisation, Baccalauréat Technologique Hôtelier, BTS Hôtellerie. Les élèves des classes terminales, en cours de scolarité peuvent faire acte de candidature sous réserve qu'ils remplissent les conditions requises à la date prévue pour le démarrage de la Mention Complémentaire d'Employé Sommelier.

Un dossier de candidature est à demander au Lycée de Chamalières à partir de MARS PROCHAIN. Joindre une enveloppe A4 timbrée de 0,95 € ou à télécharger sur notre site.

Recrutement

Ce dossier sera examiné en commission en mai et juin. Les candidats seront convoqués à une réunion d'information qui devra permettre d'apprécier, en complément des critères purement scolaires, la motivation des élèves et leurs aptitudes par des tests organoleptiques.

Inscription au lycée de Chamalières

Chaque élève admis recevra, fin juin, un dossier d'inscription.

Les participants à la Mention Complémentaire d'Employé Sommelier sont considérés comme lycéens et, à ce titre, continuent de bénéficier des avantages d'une scolarité normale : l'attribution de bourses peut être reconduite. Le transfert est à demander à l'établissement d'origine. Ils peuvent également, au cas de besoin, recourir au fonds social lycéen.

Scolarité

Tarifs annuels au 01/01/2012 :

- de la Pension : 1 244,54 €
- de la Demi-pension : 488,57 €

Trousseau

La base de la tenue vestimentaire de restaurant (pantalon noir ou jupe noire, chemise ou chemisier blanc, chaussures noires et cravate noire) devra être complétée d'un TABLIER NOIR, d'un RONDIN de sommelier et d'un insigne doré - (Coût environ : 110 € prise en charge partielle par le Conseil Régional)

Les manuels scolaires sont également pris en charge par le Conseil Régional.

JOURNEE PORTES OUVERTES - SAMEDI 10 MARS 2012 de 8h30 à 12h30

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

La Mention Complémentaire d'Employé Sommelier est proposée conformément à l'arrêté du 11 Janvier 1985 du Ministère de l'Éducation Nationale (J.O. n° 13 du 16/01/85).

Cette formation diplômante est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est extrêmement valorisante sur le marché du travail. Les programmes, l'organisation et les évaluations de l'examen sont réalisés en partenariat avec le soutien de l'Union de la Sommellerie Française.

Qualités requises

L'Employé Sommelier doit avoir des connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire, de solides connaissances en géographie et de bonnes bases en langues étrangères (anglais notamment) ; le goût pour les arts de la table.

Débouchés professionnels

Les professionnels de la restauration sont très sensibles au fait que leurs employés connaissent et sachent vendre les produits (vins, spiritueux,...) proposés à la clientèle. Cette formation apporte une qualification complémentaire au service de restaurant. Le titulaire du diplôme a sa place aux postes suivants :

- sommelier,
- caviste,
- responsable rayon vins et spiritueux (grandes surfaces),
- commercialisation des vins ...

Répartition de l'enseignement

Horaire établissement		Stages en entreprises
Domaine Professionnel Connaissance des Vignobles Travaux pratiques de cave et de sommellerie Oenologie Technologie et législation des boissons Analyse sensorielle des vins	23h	Les élèves effectuent 3 périodes de formation en entreprise prises en compte pour l'obtention de l'examen : a) 4 semaines en vinifications, b) 2 semaines en cave, c) 8 semaines de sommellerie en restauration gastronomique dont 15 jours pris sur les vacances. (les terrains de stage sont déterminés par l'équipe pédagogique)
Enseignement Général Informatique Langue vivante (Anglais)	1h 2h	

CETTE FORMATION SE PREPARE EN 1 ANNEE.