



# Information Filière

## La Mention Complémentaire Sommellerie

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 et avec le soutien de l'Union de la Sommellerie Française.

### Débouchés et insertion professionnelle

Le titulaire de cette mention participe à la sélection, la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant étoilé ou non ou un bar à vins. Il peut aussi rejoindre à terme la grande distribution ou les magasins spécialisés. Cette mention complémentaire est une qualification complémentaire aux diplômes de la restauration. Elle est extrêmement valorisante et recherchée sur le marché du travail. Cette formation est sanctionnée par le CAP d'Employé Sommelier. Son organisation, son déroulement a le soutien de l'Union de la Sommellerie Française.

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
- commercialisation des vins ...

### Qualités requises

L'Employé Sommelier doit avoir des connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire, des connaissances en géographie et de bonnes bases en langues étrangères (anglais notamment), ainsi que le goût pour les arts de la table. Le sommelier se doit d'être rigoureux dans son travail et curieux de son métier et de son environnement.

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières  
[www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)





# Infos pratiques

## La Mention Complémentaire Sommellerie

### Admission

Être titulaire d'un diplôme hôtelier (BEP Restauration, Baccalauréat Professionnel, 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 internet.

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.

### Scolarité

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.

### 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.

### Répartition de l'enseignement



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

Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme

Voie Romaine 63400 Chamalières  
[www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)

