

FERRANDI  
PARIS

## FICHE FORMATION

### Mention Complémentaire Sommellerie

En Apprentissage

#### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Mention Complémentaire)

#### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

#### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

#### RYTHME

1.5 jours d'école/  
3.5 jours d'entreprise

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER  
C - Arrêt Saint-Gratien)

#### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

#### PRÉ-REQUIS

Apprenants majeurs  
titulaires d'un :  
- CAP Cuisine  
- ou CAP  
Commercialisation et  
services en Hôtel Café  
Restaurant

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

#### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

#### OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Sommellerie est un(e) expert(e) de l'œnologie qui apporte sa connaissance des vins à la clientèle.

Il ou elle est capable de :

- Connaître les vins et les alcools (origine des terroirs et des vignobles, production, accords mets et vins...).
- Gérer une cave et créer la carte des vins.
- Présenter et commercialiser la carte des vins.
- Maîtriser les techniques de service.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

##### Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 80% du temps de formation)  
Technologie professionnelle

##### Enseignement général :

Anglais  
Espagnol

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2020  
(100% en 2019)

83.3%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme sommelier(ère) au sein de restaurants étoilés ou de palaces.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède au poste de chef(fe) sommelier(ère) ou à des métiers relatifs à la commercialisation des vins et spiritueux (magasins de luxe, cavistes, ...). Il ou elle évolue dans un domaine porteur à l'international (segment phare du luxe à la française).

## POURSUITE DE FORMATION

- BP Sommelier

## TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).  
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

## CONTACT

Claire Deboissy  
Assistante pédagogique -  
Campus de St-Gratien  
01 34 05 11 27  
cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 11/01/2021

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE