

MC sommellerie

Objectif

Connaître les vins et alcools, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Découvrir les activités liées au métier : achat, réception et vérification des livraisons, embouteillage, bouchage et étiquetage des bouteilles, rangement des bouteilles et surveillance des vins, préparation du service en mettant en place la cave du jour.

Promouvoir les ventes au cours du service et conseiller les clients : marier les mets et les vins. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Tain-l'Hermitage - Du 01/09/2017 au 31/12/2021


- GRETA VIVA 5 - Tain l'Hermitage - Rue Jean Monnet - Lycée Professionnel Hôtelier - 26600 Tain-l'Hermitage
- [Greta Viva 5](#) - Tél : 04 75 08 48 01
- Contact : VIVENZIO ([Contacter](#)) - Tél : 04 75 08 48 01

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Tout public
Tout public

Aire de recrutement : Autres

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

Oenologie, analyse sensorielle, géographie viti-vinicole, réglementation et législation des boissons, technologie professionnelle, accords des mets et des vins.

Enseignement général: français, anglais, informatique.

Cette certification est composée de :

- EU 1. Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
- EU 2. Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- EU 3. Évaluation des activités en milieu professionnel

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[MC sommellerie](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Mention complémentaire de niveau 5

Métiers préparés

[Garçon de café](#)

[Sommelier/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : Rythme en alternance

720 heures

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Recrutement :

Etre titulaire d'un diplôme niveau V dans la restauration-hôtellerie.

Organisme responsable

[Greta Viva 5](#)

GRETA VIVA 5 - Valence
37- 39 rue Barthélémy de Laffemas
Lycée Barthélémy de Laffemas
26901 Valence

Tél : 04 75 82 37 90

Mail : contact.viva5@greta-viva5.org

Site web : <http://greta-viva5.org/>

Réf : 26_104052

Mise à jour : 02/10/2017

