



▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. C'est un employé, qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service du restaurant.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons, en France ou à l'étranger. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère.

Sa pluri-compétence lui permet de s'intégrer à une équipe de service en participant de façon privilégiée à la commercialisation et au service des boissons.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie, peut accéder aux fonctions d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons ou de commis sommelier.

Il peut également accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (caviste...).

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie : la connaissance des boissons et de l'analyse sensorielle, l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques, les opérations d'entretien et de mise en place nécessaire au service des boissons, le service des boissons (y compris les opérations de fin de service), la participation aux travaux de la cave centrale (réception, rangement, stockage, entretien), la mise en place de la cave du jour et la réalisation des travaux annexes ainsi que les connaissances de base de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation.

En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie doit posséder : une bonne culture générale, une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations avec la clientèle.

▲ Qualités requises :

- Ponctualité
- Amabilité et règles de savoir-vivre
- Respect des personnes et de tous les éléments entourant le métier
- Volonté de fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner
- Organisation, adaptation
- Probité et sobriété

▲ Conditions d'admission :

- Justifier d'une période d'activité professionnelle :
 - Soit 3 années au moins à la date du début des épreuves dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme.
 - Soit être titulaire d'un diplôme de niveau V relevant du secteur de la restauration.
- Avoir moins de 26 ans.
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.



▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- BP Sommelier
- BAC Pro Restauration option Services et Commercialisation
- BP Restaurant
- CQP Assistant d'Exploitation option Restauration

▲ Durée de la formation :

- 1 an de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 12 semaines à l'ICF sur l'année de formation)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINE PROFESSIONNEL :			
PRATIQUE PROFESSIONNELLE <ul style="list-style-type: none">• Analyse sensorielle• Commercialisation• Anglais• Techniques de vente• Evaluation en entreprise	3 2 1 3 3	C.C.F	4 H 2 H 4 H 2 H /
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS <ul style="list-style-type: none">• Technologie, gestion appliquée• Notions élémentaires d'œnologie• Analyse de la carte des vins• Connaissance des autres boissons• Connaissance des vignobles et des vins	2 1 2 1 4	Ponctuelle écrite	4 H + 4 H 2 H 2 H 2 H 9 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>