

SOMMELLERIE



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

Certificat de spécialisation - 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER

Expert dans l'art de servir et de déguster le vin, le sommelier a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager ses coups de cœur aux clients du restaurant dans lequel il travaille. Il navigue entre la cave qu'il gère et le restaurant.



ACCÈS A LA FORMATION

Le certificat de spécialisation « sommellerie » recrute sur Parcoursup des bacheliers généraux, technologiques, professionnels ou des titulaires d'un diplôme au moins équivalent au niveau bac.



OBJECTIFS



- Gérer les stocks
- Ranger et mettre en place la cave du jour
- Promouvoir les boissons
- Conseiller les clients
- Assurer le service des boissons et du vin
- Nettoyer les locaux, le matériel et le mobilier
- Stages : un temps vendanges, un temps caviste et restaurant, un temps sommellerie.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Restaurant de qualité (gastronomique, bistronomique...)
- Bar à vins ou un magasin de luxe
- Profession hiérarchisée : Commis de salle, commis sommelier ou chef de rang sommelier, sommelier puis chef sommelier

QUALITÉS PROFESSIONNELLES

