

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie

► Objectifs de la formation

Former des employés de Restaurant capables de participer à la gestion et à la commercialisation des vins et autres boissons.

► Contenus

Domaine professionnel :

- Technologie professionnelle
- Œnologie
- Analyse sensorielle vins et boissons
- Législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

Domaine général :

- Communication
- Anglais
- Allemand

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic hôtelier.

Âge	Contrat d'apprentissage
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

Taux de réussite à l'examen

2020	100%
2019	100%
2018	50%

📄 Conditions d'accès

- > Être titulaire d'un CAP Restaurant ou CS HCR et être motivé pour une année complémentaire de formation en alternance.

📄 Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet du CEFPPA.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.

🕒 Durée

- > 400 heures réparties sur 15 semaines - 4 jours/semaine - 1 semaine sur 2
- > Démarrage de la formation : septembre.

📍 Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

♿ Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

