



L'excellence par l'expérience

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 :

- Langues
- Communication

► Statut

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

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Conditions d'accès

- > Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat ou équivalent)



Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > 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.

► Rémunération

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

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

► Débouchés

Un sommelier peut travailler au sein d'un hôtel ou d'un restaurant en passant par différentes étapes : assistant sommelier, sommelier, chef sommelier.

Il exerce principalement au sein de restaurants gastronomiques mais la profession s'ouvre aussi aux bars à vins. Des commerces alimentaires de luxe ou des grandes surfaces peuvent faire appel aux sommeliers dans un rôle de conseil auprès de leur clientèle.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

► La formation en chiffres

2022

- 8 apprentis
- 86% de réussite à l'examen 2022



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

