

DOSSIER DE CANDIDATURE
Certificat de Spécialisation (CS)
Sommellerie

(Anciennement Mention Complémentaire)



Inscription sur www.parcoursup.fr
jusqu'au 14 mars



Soyez curieux, visitez notre site
<https://rabelais.lycee.ac-normandie.fr/>



DOSSIER DE CANDIDATURE

Certificat de Spécialisation (CS)

Sommellerie

(Anciennement Mention Complémentaire)

Le Certificat de Spécialisation est un **diplôme national professionnel** permettant une meilleure insertion. Le titulaire du certificat de spécialisation « sommellerie » **est un professionnel de la commercialisation des boissons dans un restaurant. C'est un spécialiste reconnu pour ses connaissances des vignobles français et étrangers, la commercialisation, la législation, la gestion, la technologie et l'analyse sensorielle des vins.** L'anglais vient en complément de la formation notamment lors de séances de commercialisation.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un :

- BAC Professionnel Commercialisation et service en restauration
- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
- BTS Métiers de l'Hôtellerie-Restauration
- BAC Professionnel Cuisine
- Baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles.

Aptitudes requises :

Bonne mémoire, bon odorat, palais fin, rigueur, mobilité, notion du travail en équipe, sens des responsabilités et du contact, politesse.

Perspectives et évolution

Le titulaire de ce Certificat de Spécialisation « sommellerie » doit être capable de :

- De gérer une cave de restaurant et son approvisionnement
- De sélectionner et acheter les vins mis à la carte du restaurant
- Composer une carte variée et adaptée pour accompagner les mets préparés en cuisine
- De servir et conseiller les vins en proposant des accords mets et boissons

Le titulaire de ce certificat peut également travailler chez des cavistes professionnels ou devenir commercial d'une marque ou d'un producteur viticole.

Enseignements

La formation se déroule sur une année scolaire qui comprend une partie d'enseignement au lycée (Connaissance des produits, technologie et pratique professionnelle, gestion de cave et législation, oenologie) et d'une période de formation en entreprises d'une durée globale de 12 semaines fractionnées en deux périodes de 3 semaines (vendanges et cavistes) et une période de 4 semaines (dans la restauration). Chaque semaine est gratifiée d'un maximum de 100€. Le Lycée Rabelais apporte une plus-value à la formation initiale en participant à des concours ou à des manifestations extérieures comme des repas de gala ou des cocktails ou en organisant des masterclass professionnels et projets pédagogiques.

Évaluation finale

L'évaluation finale repose sur le Contrôle en Cours de Formation, sur les Périodes de Formation en Entreprise et sur une épreuve écrite de technologie.