



**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 1 an
- Heures de formation : 420 heures
- Rythme de la formation : 2 jours/semaine à l'IFA, le reste du temps en entreprise.
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite : 1^{ers} résultats en 2022
- Code RNCP : 6985



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet Professionnel Sommelierie (Niveau 4).
- Brevet Professionnel Restaurant (Niveau 4).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Le/la titulaire de la Mention Complémentaire Sommelierie peut exercer en restauration traditionnelle, gastronomique ou bistrannique en tant que Chef (fe) de rang ou commis sommelier.
- Il/elle peut également exercer dans les caves à vins et dans la grande distribution.
- Il/elle peut aussi créer ou reprendre une entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Participer aux achats et à la réception et à la vérification des livraisons.
- Ranger et organiser la cave à vins.
- Établir la carte des vins.
- Préparation du service en mettant en place la cave du jour.
- Associer les mets et les vins en collaborant avec le chef de cuisine.

✓ COMPÉTENCES VISÉES

- Avoir un sens commercial.
- Avoir des qualités relationnelles.
- Être aimable et disponible.
- Faire preuve de dynamisme.
- Avoir une présentation soignée.
- Apprécier le travail en équipe.

🔍 CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive):

- Travaux pratiques.
- Technologie / Oenologie.
- Connaissances des produits de bar.
- Anglais professionnel.
- Commercialisation.
- Gestion législation.
- Sciences appliquées.

📄 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

• Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, travaux pratiques, travaux dirigés.

• Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par bloc de compétences : non

• Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

💰 COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 9000€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

📋 MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

• **Prérequis** : être titulaire du CAP Employé de Restaurant (Niveau 3).

• **Candidature & Délais d'accès** :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

♿ SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

⊕ LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

✉ CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

