

FICHE TECHNIQUE

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELIER

Objectifs :

Etre capable de conseiller, de vendre les boissons, d'assurer le service, fidéliser la clientèle et optimiser les ventes.

Il participe au service de restaurant.

Admission :

Etre titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration ou justifier d'une pratique professionnelle d'au moins 3 années.

Compétences :

- Connaître du matériel et de son entretien,
- Connaître l'ensemble des vins,
- Connaître la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation,
- Connaître son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique.
- Posséder une bonne culture générale,

Qualités requises :

- Amabilité, Sens de l'accueil et des Règles de savoir-vivre,
- Ponctualité,
- Habileté, Sobriété
- Hygiène corporelle particulièrement rigoureuse
- Bonne résistance physique,

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Pratique et Technologie professionnelle,
- Etude d'une situation professionnelle,
- Evaluation des activités en milieu professionnel et communication

Nombre d'heures :

- en Centre : 432 h

Durée de la formation :

1 an

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com