

Sommellerie

Mention complémentaire

Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
Direction des lycées et collèges
*Sous-direction des formations professionnelles
initiales et continues*
Bureau des diplômes professionnels

Arrêté portant création
de la mention complémentaire
Sommellerie

NOR : MENL9602283 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

- VU le Code de l'enseignement technique ;
VU le Code du travail ;
VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement technologique ;
VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;
VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à l'enseignement technologique et professionnel ;
VU la loi n° 87-572 du 23 juillet 1987 modifiant le titre premier du Code du travail et relative à l'apprentissage ;
VU la loi d'orientation n° 89-486 du 10 juillet 1989 sur l'éducation ;
VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles consultatives ;
VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des formations dans les lycées ;
VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des brevets d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'Éducation nationale ;
VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le ministre de l'Éducation nationale ;
VU l'arrêté du 6 juin 1988 fixant les modalités de constitution des jurys pour la délivrance des mentions complémentaires ;
VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;
VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;
VU l'avis de la commission professionnelle consultative compétente ;

Arrête

Article 1^{er} – Il est créé au plan national une mention complémentaire Sommellerie.

L'accès en formation est ouvert soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.

Article 2 – Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles, technologiques et générales requises et le règlement d'examen figurent en annexes I et II du présent arrêté.

Article 3 – L'examen est organisé par le recteur dans le cadre de l'académie ou dans un cadre interacadémique sous l'autorité des recteurs concernés.

Article 4 – Le jury chargé de délivrer la mention complémentaire Sommellerie est constitué dans les conditions définies par l'arrêté du 6 juin 1988 susvisé.

Article 5 – Sont admis à se présenter à l'examen conduisant à la délivrance de la mention complémentaire Sommellerie :

- les candidats visés à l'article premier ci-dessus qui ont suivi la formation préparant à ce diplôme ;
- les candidats qui ont occupé pendant trois ans au moins à la date du début des épreuves un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme.

Article 6 – Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves et une note égale à 10 sur 20 à l'épreuve EP1 « Pratique professionnelle ».

Article 7 – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 1997.

Article 8 – L'arrêté du 11 janvier 1985 portant création de la mention complémentaire Employé sommelier est abrogé à l'issue de la session d'examen de 1996.

Article 9 – Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 1996.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur des lycées et collèges

Alain BOISSINOT

Journal officiel du 9 août 1996

Bulletin officiel du 3 octobre 1996

Nota – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique, et sur Internet : www.cndp.fr/outils-doc

NORMEN E 0808153 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

VU le Code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D. 337-160 ;

VU l'arrêté du 31 juillet 1996 portant création de la mention complémentaire Sommellerie ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 22 janvier 2008 ;

Arrête

Article 1^{er} – L'annexe I de l'arrêté du 31 juillet 1996 susvisé est complétée par un tableau des unités constitutives du diplôme figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 2 – L'annexe II de l'arrêté du 31 juillet 1996 susvisé est remplacée par les annexes II à V du présent arrêté :

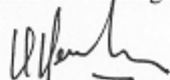
- a) À l'annexe II sont définis les objectifs et modalités de la période de formation en milieu professionnel dont la durée est de 12 semaines.
- b) Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III.
- c) La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV.
- d) Les correspondances entre les épreuves de l'examen définies par l'arrêté du 31 juillet 1996 et les épreuves et unités de l'examen définies par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V. Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen passé suivant les dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1996 précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D. 337-150 du Code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 3 – La première session d'examen de la mention complémentaire Sommellerie organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

Article 4 – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1^{er} avril 2008.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 19 avril 2008
Bulletin officiel n° 20 du 15 mai 2008

Nota – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique, et sur Internet : www.cndp.fr/outils-doc

ANNEXE I

Référentiels du diplôme

Référentiel des activités professionnelles

Référentiel de certification

Unités constitutives du diplôme

Référentiel des activités professionnelles

Tableaux de détail des activités

Fonction 1 – approvisionnement, stockage, entretien
Tâches Tâche 1 – participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage Tâche 2 – déterminer les besoins des postes de distribution Tâche 3 – approvisionner les différents services Tâche 4 – entretenir les locaux et les matériels
Conditions d'exercice Moyens et ressources Participation éventuelle aux achats et/ou aux comités de dégustation État des stocks. Utilisation de l'outil informatique Prévisions d'activités Possibilités de stockage : quantitative et qualitative Liste des fournisseurs référencés (fichier informatique). Participation éventuelle au choix des fournisseurs, à la politique d'achat Travail de recherche personnel (visite de vignobles, salons spécialisés...) Utilisation des produits d'entretien adaptés Fiches de poste. Tout document permettant l'entretien et la maintenance du matériel et des locaux
Autonomie, responsabilité Responsabilité dans l'entretien des locaux et le suivi de la maintenance, dans l'utilisation des matériels Responsabilité dans le stockage. Responsabilité totale ou partielle dans la détermination des besoins et l'approvisionnement des postes de distribution.
Résultats attendus – Entretien des locaux et du matériel – Approvisionnement des différents services – Organisation et rangement de la cave centrale et des points de distribution en rapport avec la politique commerciale de l'entreprise
Fonction 2 – distribution et service des boissons
Tâches Tâche 1 – entretenir les locaux et le matériel de service Tâche 2 – mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle Tâche 3 – assurer la distribution des boissons à la cave du jour Tâche 4 – préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle Tâche 5 – assurer les opérations de fin de service
Conditions d'exercice Moyens et ressources Équipements et matériels permettant la mise en valeur des produits Locaux adaptés Bons de commande Documents de contrôle et d'approvisionnement Fiches de poste

Fonction 2 – distribution et service des boissons
<p>Autonomie, responsabilité Autonomie complète pour assurer la mise en place Responsabilité du service des boissons en liaison avec les autres secteurs d'activité de l'établissement et sous le contrôle de la hiérarchie</p>
<p>Résultats attendus – Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle et la politique commerciale de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • efficacité, • amabilité, • suivi du service, • rentabilité

Fonction 3 – contrôle et commercialisation
<p>Tâches Tâche 1 – réceptionner, contrôler les livraisons Tâche 2 – utiliser les procédures de contrôle des stocks Tâche 3 – vérifier les supports de vente Tâche 4 – participer à l'animation et à la promotion des ventes Tâche 5 – conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins Tâche 6 – prendre la commande</p>
<p>Conditions d'exercice</p> <p>Moyens et ressources Documents commerciaux et fiscaux (bon de livraison) Matériel d'enregistrement et de traitement des données (manuel, électronique, informatique) Inventaire physique des stocks de boissons et de matériel Fiche de poste Textes réglementaires en vigueur (horaires, hygiène, sécurité) Formation permanente interne et externe (stages en situation, utilisation de bases de données et de supports multimédias...) Documents divers et documents de contrôle (fiches de stock, plan de cave, matériel d'enregistrement)</p>
<p>Autonomie, responsabilité Sous le contrôle de sa hiérarchie pour le contrôle des stocks, la commercialisation des boissons et l'animation des points de vente</p>
<p>Résultats attendus – Respect de la déontologie professionnelle – Respect et optimisation de la politique commerciale – Respect des consignes – Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle – Animation commerciale des points de vente dans le but de satisfaire la clientèle et les différents intérêts de l'entreprise</p>

Champ d'activité

Définition

Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons.

C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- ponctualité : à l'arrivée dans l'entreprise, au travail ;
- amabilité, sens de l'accueil et règles de savoir-vivre : respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir-vivre ;
- respect : des personnes, des consignes, des idées, du matériel et des matières premières ;
- volonté : fournir les efforts nécessaires ;
- organisation, adaptation et participation : aux différentes situations professionnelles ;
- probité et sobriété : sur le lieu professionnel et en représentation extérieure.

Contexte professionnel

Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère. Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de service en participant de façon privilégiée à la commercialisation et au service des boissons. En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie peut accéder :

- aux fonctions :
 - d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons,
 - de commis sommelier ;
- aux emplois existants dans les chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (cavistes...)

Après quelques années de pratique professionnelle, il pourra accéder au brevet professionnel Sommelier.

Environnement technique de l'emploi

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la mention complémentaire Sommellerie :

- la connaissance des boissons et de l'analyse sensorielle ;
- l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques ;
- les opérations d'entretien et de mise en place nécessaires au service des boissons ;
- le service des boissons (y compris les opérations de fin de service) ;
- la participation aux travaux de la cave centrale (réception, rangement, stockage, entretien) ;
- la mise en place de la cave du jour et la réalisation des travaux annexes ;
- les connaissances de base de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation.

En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie doit posséder : une bonne culture générale, une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin de personnaliser ses relations avec la clientèle.

Délimitations et pondération des activités

Le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie a pour fonctions :

- l’entretien et la mise en place du matériel nécessaire au service des boissons ;
- le service des boissons ;
- le suivi et la prise (éventuelle) des commandes au restaurant ;
- l’approvisionnement de la cave du jour ;
- la participation aux travaux de réception, de stockage des boissons à la cave centrale et l’approvisionnement des différents services distributeurs.

Sous le contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l’entreprise et contribue à sa réussite. Il participe à l’animation commerciale. Il contribue à renforcer l’image de marque de l’établissement dans lequel il travaille.

Articulation entre référentiel des activités professionnelles et référentiel de certification

	Tâches		Approvisionnement, Stockage, Entretien				Distribution et service des boissons					Contrôle et commercialisation					
			T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	T5	T6
C1 – organiser	C1.1	Prévoir les matériels															
	C1.2	Participer aux achats															
	C1.3	Participer à la conception des supports															
	C1.4	Participer à l’organisation de la cave															
	C1.5	Participer à des actions d’animation															
C2 – contrôler	C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons															
	C2.2	Contrôler les ventes journalières															
	C2.3	Contrôler et inventorier les stocks															
C3 – réaliser	C3.1	Déguster les boissons et argumenter															
	C3.2	Actualiser les supports de vente															
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place															
	C3.4	Prendre les commandes															
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service															

	Tâches Savoir-faire		Approvisionnement, Stockage, Entretien				Distribution et service des boissons					Contrôle et commercialisation					
			T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T4	T5	T6
C4 – communiquer, commercialiser	C4.1	S'intégrer à une équipe															
	C4.2	Se présenter et accueillir le client															
	C4.3	Conseiller la clientèle															
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle															
	C4.5	Animer un point de vente															

Référentiel de certification

Savoir faire

Synthèse des compétences

Pour obtenir la mention complémentaire Sommellerie, le candidat doit faire la preuve qu'il est capable de :

Organiser	C1	1	Prévoir les matériels
		2	Participer aux achats
		3	Participer à la conception des supports de vente
		4	Participer à l'organisation des caves centrale et du jour
		5	Participer à l'organisation des actions d'animation

Contrôler	C2	1	Réceptionner et contrôler les livraisons
		2	Contrôler les ventes journalières
		3	Contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel

Réaliser	C3	1	Déguster les boissons et argumenter
		2	Actualiser les supports de vente
		3	Effectuer les différentes mises en place
		4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service
		5	Assurer les opérations de fin de service

Communiquer, commercialiser	C4	1	S'intégrer à une équipe
		2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère
		3	Conseiller la clientèle
		4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle
		5	Animer un point de vente

C1 – organiser

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C1.1 – prévoir les matériels Déterminer les besoins quantitatifs et qualitatifs du matériel de sommellerie, de commercialisation, de présentation (cave, service et entretien)	En situation réelle ou simulée Classe de l'établissement, type de clientèle, capacité, situation géographique, type de cuisine, animation ponctuelle Possibilités financières de l'établissement	Prévisions réalistes. Matériel adapté et fiable en quantité suffisante en fonction du contexte. Utilisation du matériel existant et/ou disponible
C1.2 – participer aux achats Participer au comité de dégustation	Mise en place du matériel, des documents et conditionnement des boissons pour une dégustation	Organisation d'une séance de dégustation

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C1.3 – participer à la conception et à l'analyse des supports Analyse des supports de vente	Documents fournis par la hiérarchie	Respect des consignes Avis argumenté sur le contenu des documents
C1.4 – participer à l'organisation des caves centrale et du jour Proposer une organisation	Contrainte des locaux, du matériel, du nombre de références	Respect des consignes d'hygiène et de sécurité Température de stockage des produits Adaptation aux contraintes

C2 – contrôler

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C2.1 – réceptionner et contrôler les livraisons Vérifier le bon de livraison Comparer les bons de commande et de livraison Identifier les produits Assurer le stockage Formuler des réserves	Bons de commande Bons de livraison Documents fiscaux Cahier des charges du fournisseur	Correspondance des bons Correspondance qualitative et quantitative des boissons Respect du cahier des charges Respect des règles de stockage (rangement, hygiène, sécurité) Respect de la législation en vigueur
C2.2 – contrôler les ventes journalières Rechercher et choisir les informations nécessaires Décoder et analyser les informations	Inventaire physique Relevé des ventes et des transferts	Adéquation et/ou identification des erreurs Constat des écarts
C2.3 – contrôler et inventorier les stocks de boissons (qualitatif et quantitatif)	Fiches de stocks manuelles ou listes informatiques Entrées, sorties, prévisions d'activités, mercuriales, bons de sortie, les bons « offerts » Démarches inconnues	Concordance entre les stocks théorique et physique Constat des écarts Recherche des causes Propositions de solutions

C3 – réaliser

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C3.1 – déguster les boissons et argumenter Procéder à une analyse sensorielle	Local adapté et matériel spécifique Échantillons en fonction des régions et des millésimes Éventuellement préparation culinaire et/ou denrées alimentaires	Résultats logiques, judicieux Avis argumenté et progression dans l'analyse sensorielle des boissons

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C3.2 – actualiser les supports de vente Mettre à jour les supports de vente en fonction des stocks existants Adapter les supports de vente aux nouveaux produits et aux manifestations ponctuelles	Supports de vente et cartes Documents commerciaux Inventaire valorisé Éventuellement emploi de l’outil informatique	Exactitude des libellés (dénomination, prix, volume...) Respect de la législation en vigueur Respect de la politique commerciale de l’établissement (promotion des ventes...)
C3.3 – effectuer les différentes mises en place Réassortir le stock Respecter les consignes de rotation des stocks	En situation réelle ou simulée Local, mobilier, matériel, boissons Supports de vente	Propreté du matériel et en état irréprochable Quantité nécessaire et rationnelle Concordance entre les supports de vente et les stocks
C3.4 – prendre les commandes des boissons, les conditionner, en assurer le service Présenter la carte des boissons Rédiger les bons de commande et les transmettre aux services concernés Conditionner la commande et la distribution d’un achat sur un point de vente Effectuer le service en tenant compte de la spécificité des produits Suivre le service des boissons jusqu’au départ des clients Débarrasser	En situation réelle ou simulée Supports de vente Carnets de commande Matériels de service Bon de commande Matériel de conditionnement pour vente à emporter	Service effectué dans les règles de l’art : efficacité, propreté, tact et discrétion Respect des règles de préséance Adaptation aux particularités de service Service des boissons et débarrassage aux moments opportuns
C3.5 – assurer les opérations de fin de service Nettoyer et ranger, remettre en ordre matériel, mobilier, locaux spécifiques aux services des boissons	En situation réelle ou simulée Locaux adaptés et bien équipés	Rangement fonctionnel Utilisation rationnelle des produits d’entretien Respect des règles d’hygiène et de sécurité

C4 – communiquer

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
C4.1 – s’intégrer Identifier les particularités de l’établissement Se présenter, dialoguer, s’adapter	Plaquette de l’établissement, éventuellement livret d’accueil Organigramme Supports de vente Toutes les informations fournies par le ou les responsables concernés	Intégration effective Participation Responsabilisation

Savoir-faire	Conditions de réalisation	Critères et indicateurs de performance
<p>C4.2 – se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère</p> <p>Se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle Prendre contact avec le client Assurer sa satisfaction jusqu'à son départ Identifier le contexte Communiquer avec l'ensemble de la clientèle éventuellement en langue étrangère</p>	<p>Situation réelle ou simulée Signe distinctif de la fonction Indications sur les usages de l'établissement Éventuellement règlement intérieur</p>	<p>Hygiène corporelle irréprochable Tenue propre et nette Conformité au règlement intérieur Respect du confort du client Courtoisie, politesse et simplicité</p>
<p>C4.3 – conseiller la clientèle</p> <p>Évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle Orienter les choix de la clientèle Argumenter</p>	<p>Situation réelle ou simulée Documents de vente actualisés</p>	<p>Langage précis et accessible au client Prise en compte réelle des attentes de la clientèle (goût, possibilité financière, événement ponctuel) Accord satisfaisant mets et vins en relation avec la politique commerciale de l'établissement (vin au verre, vin du moment...) Commande reformulée au client Argumentation professionnelle, fiable, incitative</p>
<p>C4.4 – optimiser les ventes et fidéliser la clientèle</p> <p>Personnaliser la relation client/sommelier Promouvoir son établissement Susciter l'intérêt des clients</p>	<p>Produits originaux Produits de qualité Produits nouveaux</p>	<p>Fidélisation de la clientèle en instaurant un climat de confiance Valorisation de l'image de l'établissement Optimisation des ventes</p>
<p>C4.5 – animer un point de vente</p> <p>Promouvoir les produits</p>	<p>Thèmes, restaurants, boutiques spécialisées, grandes surfaces, foires, expositions, caves...</p>	<p>Optimisation des ventes</p>

Savoirs associés

S1 – œnologie

Connaissances	Limites des connaissances
S1.1 – la vigne	On se limitera à des notions simples de viticulture : – origine de la vigne, notions d'ampélographie (cépages, porte-greffes, cycle végétatif) – facteurs qualitatifs : • liés au milieu naturel • liés aux conditions culturelles
S1.2 – le raisin	On se limitera : – aux rôles des différents constituants du raisin et leurs évolutions au cours de la maturation – à la détermination de la date des vendanges et ses influences sur les types de vins obtenus – aux conséquences de l'état sanitaire des vendanges
S1.3 – le moût	Définition, composition et améliorations éventuelles
S1.4 – les fermentations	Principes de : – la fermentation alcoolique – la fermentation malolactique
S1.5 – les vinifications	Les différentes phases (simplifiées)
Les vinifications en : – blanc – rouge – rosé – effervescent Vinifications spéciales : les VDN, VDL	Particularismes locaux Notions simples
S1.6 – évolutions technologiques des vinifications S1.7 – le vin Composition, élevage et conservation	On se limitera : – à la définition légale du vin – aux principaux constituants du vin – à leur rôle organoleptique – notions simples d'élevage et incidences qualitatives

S2 – les autres boissons

Connaissances	Limites des connaissances
	On se limitera à donner : La classification, l'origine et la composition succincte des autres boissons, les principales familles de spiritueux français et étrangers les plus commercialisées ABV, ABA, eaux-de-vie, liqueurs et crèmes Eaux et boissons non alcoolisées

S3 – connaissances des vignobles

Connaissances	Limites des connaissances
	Historique de la vigne et du vin en France Position de la France dans la production mondiale
S3.1 – les vignobles français	Situation géographique Définition des caractères spécifiques de chacune des productions
Les facteurs naturels et humains Les aspects réglementaires Vins et gastronomie Citer et situer les principales spécialités gastronomiques régionales	Notions de terroirs. Influence des climats, des sols, des cépages et des modes de culture, notions de millésimes sur les différentes productions Les appellations et notions de la législation des différentes productions Accords vins et mets : – accords classiques, originaux et judicieux (en privilégiant les productions régionales)
S3.2 les vignobles étrangers	Citer et situer quelques vins étrangers (notions simples sur les principaux vignobles étrangers)

S4 – analyse sensorielle

Connaissances	Limites des connaissances
Les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle	Explication du processus des stimulations organoleptiques
S4.1 – conditions matérielles, aspects humains	Situations et conditions matérielles pour procéder à une dégustation : – environnement (local) – S4.2 choix du matériel Conditions physiques, physiologiques et psychologiques (probité, modestie, objectivité)
S4.2 – la dégustation	On se limitera aux différentes phases et aux descriptions essentielles en évitant l'inflation du vocabulaire, aussi bien à l'oral qu'à l'écrit
Méthode : – visuelle – olfactive – gustative – interprétation – conclusion Application	– Commentaires de dégustation, logiques, structurés, utilisant un vocabulaire précis et adapté aux produits et aux circonstances – Interprétation – Conclusion (rapport qualité/prix) – Dégustation orientée vers l'achat, la vente Interprétation des résultats de la dégustation en vue des différentes situations professionnelles : – achats – ventes Mise en avant du produit Présentation du produit à la vente

S5 – législation

Connaissances	Limites des connaissances
S5.1 – législation relative à l'élaboration des boissons Législation nationale et européenne	Définition légale en vigueur des produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> – moût – vin tranquille – vin effervescent – VDL – VDN – mistelle – eau-de-vie – crème – liqueur – autres boissons alcoolisées – boissons sans alcool La classification des vins, réglementation spécifique aux différentes catégories
S5.2 – législation relative au transport des boissons	Connaissance et identification des différents documents d'accompagnement (factures, congés, CRD...)
S5.3 – législation relative à la vente des boissons	
Les licences La classification et la réglementation des différents groupes de boissons Les supports de vente	Identifier les différentes licences Identifier les différents groupes de boissons et leur composition. Obligations d'affichage Analyse critique d'un support de vente respectant la législation en vigueur Participation à l'élaboration de la carte des vins
S5.4 – la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité	Législation en vigueur

S6 – gestion appliquée

Connaissances	Limites des connaissances
S6.1 – l'entreprise Objectifs, moyens, contraintes, organisation	On se limitera à quelques exemples typiques : Lire et interpréter un organigramme de structure
S6.2 – gestion des approvisionnements Entrées, sorties, inventaires	Utilisation des documents spécifiques : <ul style="list-style-type: none"> – entrées en stock – sorties de stock – inventaires – fiches de stock – mise en évidence et justification des écarts – concordance entre stocks théorique et réel
S6.3 – calcul d'un prix moyen pondéré S6.4 – détermination d'un prix moyen et d'un prix de vente	Taux et calcul relatif à la TVA Notion sur les : <ul style="list-style-type: none"> – escomptes – rabais – remises – ristournes Lecture et interprétation d'une facture

Connaissances	Limites des connaissances
S6.5 – la main courante et son application informatique	Après quelques exemples de main courante manuelle, on s'attachera à des applications informatiques : utilisation des logiciels professionnels...

S7 – communication

Connaissances	Limites des connaissances
S7.1 – présentation et comportement professionnel L'attitude corporelle L'esthétique (tenue vestimentaire, coiffure...)	Attitude et présentation adaptées aux exigences de l'entreprise et de la profession
S7.2 – la typologie de la clientèle	Notions essentielles de base Étude des besoins Différents types de clientèle
S7.3 – la communication orale et écrite (en français et en langue étrangère)	Pratique d'une langue étrangère appliquée à la profession (anglais recommandé)
S7.4 – la communication écrite Les techniques de rédaction de messages et de bons de commande Les supports de communication	Bons de commande, notes, courriers, comptes-rendus, rapports, fiches de dégustation...
S7.5 – les outils de la communication Les outils informatiques, les logiciels La télécopie Les services télématiques : messageries, banques de données...	Utilisation des outils informatiques à des fins professionnelles (logiciels professionnels, télématique...)
S7.6 – les techniques de vente Prise de contact Prise en charge Suivi Recherche des besoins Conclusion Prise de congé	Exploitation des techniques de vente appliquées aux produits et services de l'entreprise La vente par correspondance La vente en grande distribution, en boutique spécialisée

Mise en relation des capacités et compétences terminales et des savoirs technologiques et scientifiques associés

Compétence globale : le titulaire de la mention complémentaire Sommellerie doit être capable de conseiller, de vendre des boissons, d'en assurer le service, de fidéliser la clientèle et d'optimiser les ventes			Connaissances associées						
Capacités	Savoir-faire		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1 Organiser	C1.1	Prévoir les matériels							
	C1.2	Participer aux achats							
	C1.3	Participer à la conception des supports de vente							
	C1.4	Participer à l'organisation des caves centrale et du jour							

C2 Contrôler	C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons							
	C2.2	Contrôler les ventes journalières							
	C2.3	Contrôler et inventorier les stocks							

C3 Réaliser	C3.1	Déguster les boissons et argumenter							
	C3.2	Actualiser les supports de vente							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							

C4 Communiquer, commercialiser	C4.1	S'intégrer							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							
	C4.5	Animer un point de vente							

S1 Œnologie

S5 Législation

Liaisons fondamentales

S2 Autres boissons

S6 Gestion appliquée

Liaisons secondaires

S3 Vignobles

S7 Communication

S4 Analyse sensorielle



Unités constitutives du diplôme

(annexe I de l'arrêté du 1^{er} avril 2008)

Compétences professionnelles		U1	U2	U3
C1.1	Prévoir les matériels			
C1.2	Participer aux achats			
C1.3	Participer à la conception et à l'analyse des supports			
C1.4	Participer à l'organisation des caves centrales et du jour			
C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons			
C2.2	Contrôler les ventes journalières			
C2.3	Contrôler et inventorier les stocks de boissons			
C3.1	Déguster les boissons et argumenter			
C3.2	Actualiser les supports de vente			
C3.3	Effectuer les différentes mises en place			
C3.4	Prendre les commandes de boissons, les conditionner, en assurer le service			
C3.5	Assurer les opérations de fin de service			
C4.1	S'intégrer			
C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère			
C4.3	Conseiller la clientèle			
C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle			
C4.5	Animer un point de vente			

Savoirs associés		U1	U2	U3
S1	Oenologie			
S1.1	La vigne			
S1.2	Le raisin			
S1.3	Le moût			
S1.4	Les fermentations			
S1.5	Les vinifications			
S1.6	Évolutions technologiques des vinifications			
S1.7	Le vin			
S2	Les autres boissons			
S3	Connaissances des vignobles			
S3.1	Les vignobles français			
S3.2	Les vignobles étrangers			
S4	Analyse sensorielle			
S4.1	Conditions matérielles, aspects humains			
S4.2	La dégustation			
S5	Législation			
S5.1	Législation relative à l'élaboration des boissons			
S5.2	Législation relative au transport des boissons			

Savoirs associés		U1	U2	U3
S5.3	Législation relative à la vente des boissons			
S5.4	La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité			
S6	Gestion appliquée			
S6.1	L'entreprise			
S6.2	Gestion des approvisionnements			
S6.3	Calcul d'un prix moyen pondéré			
S6.4	Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente			
S6.5	La main courante et son application informatique			
S7	Communication			
S7.1	Présentation et comportement professionnel			
S7.2	La typologie de la clientèle			
S7.3	La communication orale et écrite			
S7.4	La communication écrite			
S7.5	Les outils de la communication			
S7.6	Les techniques de vente			

ANNEXE II

de l'arrêté du 1^{er} avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1996

Période de formation en milieu professionnel

Période de formation en milieu professionnel

Objectifs

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des établissements de restauration qui valorisent la commercialisation des boissons, dans des entreprises du secteur viticole, dans les chaînes de distribution et les magasins spécialisés.

En milieu professionnel, le candidat devra acquérir de nouveaux savoir-faire, mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il sera amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur.

L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil.

Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique l'inventaire et l'évaluation des tâches et activités confiées au candidat et les performances réalisées pour chacune des compétences visées.

Organisation

Toute l'équipe pédagogique est concernée par les périodes de formation en milieu professionnel. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. *BO* n° 25 du 29 juin 2000).

Voie scolaire

La durée de la formation en milieu professionnel est de 12 semaines fractionnées en périodes dont huit semaines en restauration (sommellerie) dans un ou deux établissements différents, deux semaines en vinification et deux semaines à organiser selon le contexte local. Seules les huit semaines en restauration font l'objet d'une évaluation certificative.

Le choix des dates est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les représentants régionaux des sommeliers pour tenir compte des conditions locales.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé, conformément à la convention type (définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001). Cette convention s'accompagne d'une annexe pédagogique préalablement déterminée fixant les objectifs de la période.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra pas faire valider l'épreuve E3.

Le candidat constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E3.

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

Voie de l'apprentissage

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation d'apprentis. Elle fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du Code du travail.

La durée de la formation en milieu professionnel est équivalente au temps passé en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis présente au maître d'apprentissage formateur les objectifs de la formation et définit les modalités de suivi.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E3.

Voie de la formation professionnelle continue

Candidat en situation de première formation ou de reconversion

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation continue.

La durée de formation en milieu professionnel s'ajoute à la durée de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en milieu professionnel.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

Candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la restauration (en sommellerie) en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

Les modalités de constitution et de remise de ce document sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis ou en formation professionnelle continue.

Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue un dossier, conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement.

Candidat positionné

Pour le candidat en situation de positionnement*, cette durée ne peut être inférieure à :

- 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire ;
- 6 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

* positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur.

ANNEXE III

de l'arrêté du 1^{er} avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1996

Règlement d'examen

Règlement d'examen

Mention complémentaire Sommellerie			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons	U1	4	CCF		Ponctuel pratique et oral	1 h 30
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	5	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel	U3	3	CCF		Ponctuel oral	25 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

de l'arrêté du 1^{er} avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1996

Définition des épreuves

Définition des épreuves

E1/U1 – analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons

Coefficient 4

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et la connaissance des boissons qui se rapportent au contexte du service d'une clientèle.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.1, C1.2, C1.3, C3.1, C3.3, C3.4, C4.2, C4.3, C4.4, C4.5 et les savoirs associés S1.1 à S1.7, S2, S3.1 et S3.2, S4.1 et S4.2, et S7.1 à S7.6.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- procéder à une analyse sensorielle ;
- se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle ;
- prendre contact avec le client ;
- assurer sa satisfaction jusqu'à son départ ;
- identifier le contexte ;
- communiquer avec la clientèle en langue française et en langue vivante étrangère ;
- évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle ;
- orienter les choix de la clientèle ;
- argumenter ;
- effectuer le service des vins dans les règles de l'art.

Modes d'évaluation

Cette épreuve se déroule sous la forme d'ateliers.

Une carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier « commercialisation en français et en langue vivante étrangère ». Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de 50 à 100 références.

En l'absence de ce support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 1 heure 30

L'évaluation se déroule lors de trois ateliers.

Atelier 1 : analyse sensorielle (45 minutes ; 6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins.

Pour chaque vin il précise :

- les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin ;
- les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser.

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive, devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

Atelier 2 : commercialisation en français et en langue vivante étrangère (30 minutes ; 8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats.

Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres du jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue vivante étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité, d'un enseignant de la langue vivante étrangère choisie par le candidat, et dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie.

Atelier 3 : service des boissons (15 minutes ; 6 points)

Le candidat effectue :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent ;
- le passage en carafe d'un vin jeune ;
- le décantage d'un vin sujet à une présence de dépôt ;
- le service du vin décanté.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur chargé des enseignements professionnels de spécialité).

Contrôle en cours de formation

Trois situations d'évaluation en centre de formation sont réalisées durant des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et des objectifs.

Première situation : atelier de service des boissons (6 points)

Le candidat effectue :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent ;
- le passage en carafe d'un vin jeune ;
- le décantage d'un vin sujet à une présence de dépôt ;
- le service du vin décanté.

Deuxième situation : atelier d'analyse sensorielle (6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins. Pour chaque vin, il précise :

- les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin ;
- les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser.

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation, mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive, devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

Troisième situation : atelier de commercialisation en français et en langue vivante étrangère (8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres de jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

Les deuxième et troisième situations se déroulent au cours du dernier trimestre de l'année scolaire.

E2/U2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Coefficient 5

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'œnologie, aux autres boissons, à la connaissance des vignobles et à la législation.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.3, C2.3, C3.2, C4.4, C4.5 et les savoirs associés S1.1 à S1.7, S2, S3.1, S3.2 et S5.1 à S5.4.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données ;
- restituer des connaissances ;
- proposer des solutions ;
- justifier ses choix ;
- argumenter.

Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 3 heures

À partir d'une (ou plusieurs) situation(s) professionnelle(s), illustrée(s) éventuellement à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives à :

- l'analyse de la carte des vins et législation (7 points) ;
- l'œnologie et autres boissons (6 points) ;
- la connaissance des vignobles (7 points).

E3/U3 – évaluation des activités en milieu professionnel

Coefficient 3

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel ainsi que sur les savoirs associés.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1.1, C1.2, C1.4, C2.1, C2.2, C2.3, C3.2 à C3.5, C4.1 à C4.5, et les savoirs associés S3.1 et S3.2, S4.1 et S4.2, S5.2 à S5.4, S6.1 à S6.5 et S7.1 à S7.6.

Le dossier constitué par le candidat comprend :

- une partie administrative qui regroupe les documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprise (attestations de stages, nature des entreprises d'accueil) ;
- des fiches descriptives de situations professionnelles :
 - fiche n° 1 : présentation de l'entreprise (forme juridique, localisation, organigramme, clientèle...)
 - fiche n° 2 : animation d'un point de vente. Le candidat présente une action commerciale mettant en avant les vins ou autres boissons servis dans l'entreprise. Cette action détaillée met en évidence les objectifs de l'entreprise, les moyens mis en œuvre pour les atteindre et le résultat. Le candidat présente le calendrier de l'action, les moyens retenus, une analyse simple des résultats, puis explique les points positifs et négatifs de cette action.
 - fiche n° 3 : réception et contrôle des marchandises. Le candidat présente une action de réception et contrôle de marchandises telle qu'elle se pratique dans l'entreprise. Il étudie les moyens mis en œuvre et analyse la technique utilisée. En conclusion, il apporte un avis sur cette phase de contrôle et son incidence sur la gestion des stocks de l'entreprise.

En l'absence de ce dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dans le cadre du dossier et de l'entretien :
 - présenter des documents réalisés avec des outils adaptés,
 - formuler de manière précise et réaliste des contenus fiables avec un vocabulaire adapté,
 - s'exprimer oralement dans un langage précis, adapté et compréhensible,
 - maîtriser le langage non verbal ;
- dans le cadre de la formation en milieu professionnel :
 - participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage,
 - déterminer les boissons des postes de distribution,
 - approvisionner les différents services,
 - entretenir les locaux et les matériels,
 - mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle,
 - assurer la distribution des boissons à la cave du jour,
 - préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle,
 - assurer les opérations de fin de service,
 - réceptionner, contrôler les livraisons,
 - utiliser les procédures de contrôle des stocks,
 - vérifier les supports de vente,
 - participer à l'animation et à la promotion des ventes,
 - conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins,
 - prendre la commande.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 25 minutes

Exposé (10 minutes maximum)

Le candidat présente son expérience professionnelle au travers des principales activités exercées, et succinctement le contenu des trois fiches fournies dans le dossier élaboré conformément à la définition de l'épreuve.

Entretien (15 minutes maximum)

Le candidat est interrogé sur le contenu d'une ou plusieurs fiches. Il doit être capable de justifier ses écrits et d'apporter les précisions demandées si nécessaire.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

Contrôle en cours de formation

L'évaluation prend en compte deux éléments.

Partie formation en milieu professionnel (12 points)

Seules les périodes de formation en entreprise de restauration sont évaluées. L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles réelles qui mettent en œuvre des compétences du référentiel. Ces dernières sont listées ainsi que les critères d'évaluation, dans un document qui est explicité au tuteur avant de lui être remis. La synthèse est faite par le tuteur formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.

Partie orale (8 points)

Le candidat présente le dossier qu'il a constitué lors des périodes de formation en milieu professionnel. Ensuite il est interrogé sur le contenu d'une ou plusieurs fiches. Il doit être capable de justifier ses écrits et d'apporter les précisions demandées si nécessaire.

ANNEXE V

de l'arrêté du 1^{er} avril 2008

modifiant l'arrêté du 31 juillet 1996

Correspondance d'épreuves

Tableau de correspondance d'épreuves

MC Sommellerie (arrêté du 31 juillet 1996 version initiale) dernière session 2008	MC Sommellerie (arrêté du 31 juillet 1996 modifié 2008) 1^{re} session 2009
EP1 – pratique professionnelle	E1 – analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
	E3 – évaluation des activités en milieu professionnel
EP2 – technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins	E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Commentaire

À la demande du candidat et pour la durée de validité restante :

- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP1 (pratique professionnelle) est reportée à chacune des épreuves E1 (analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons) et E3 (évaluation des activités en milieu professionnel) ;
- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP2 (technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins) est reportée sur l'épreuve E2 (étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)).