



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7-9 rue du Moulin 68100 MULHOUSE
Tél 03.89.66.33.13 www.semaphore.asso.fr

SOMMELIER en Alsace

Il a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager son amour du bon vin. Professionnel passionné, le sommelier met son talent et sa science au service des gourmets.

Il a trois missions principales à savoir :

- **Trouver le bon accord vin et plat** - Dans un restaurant gastronomique, c'est lui l'expert des vins. Il est incollable sur les qualités et les caractéristiques de chacun des crus, leur millésime, leur provenance et leur harmonie par rapport au plat choisi.
- **Se fournir auprès des viticulteurs** - Toujours un pied dans le vignoble, il achète lui-même ses vins aux viticulteurs, en assure la réception et la surveillance.
- **Organiser et gérer la cave** - Mise en place et gestion de la cave (réception, vérification des livraisons, embouteillage, décapsulage, rangement, surveillance des vins), il calcule également les recettes quotidiennes et vérifie les stocks au jour le jour.

Salaire du débutant : 1300 euros brut par mois.

L'accès au métier se fait par la mention complémentaire (MC) sommellerie. D'un autre côté, le brevet professionnel (BP) sommelier permet de devenir assistant sommelier, sommelier ou chef sommelier dans les restaurants gastronomiques recevant une clientèle française et internationale mais aucun BP n'est proposé en Alsace.

FORMATION INITIALE

MENTION COMPLEMENTAIRE (MC) SOMMELLERIE

Elle est accessible aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration et aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.

Par voie scolaire

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »
75 route du Rhin
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
Tél. : 03.88.65.30.30
Mail : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr
Site Internet : <http://www.lycee-hotelier-adumas.com>

Par voie d'apprentissage

CFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck

Rue Jules Ferry - B.P. 230

68504 **GUEBWILLER Cedex**

Tél.: 03.89.74.99.50

Mail : ce.0681839E@ac-strasbourg.fr

Site Internet : <http://www.lycee-storck.org/>

FORMATION CONTINUE

MENTION COMPLEMENTAIRE (MC) SOMMELLERIE – contrat de qualification

CEFPPA - Centre Européen de Formation et de Promotion par Alternance pour l'industrie hôtelière

77 route du Rhin

67400 **ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

Tél. : 03.90.40.05.10

Site Internet : <http://www.cefppa.fr/index.php>

GRETA CENTRE ALSACE

74 rue du Logelbach

68025 **COLMAR Cedex**

Tél. : 03.89.22.92.22

Mail : greta@greta-colmar.fr

Site Internet : <http://www.greta-colmar.fr/>

Le GRETA propose également des formations courtes telles que :

- *Initiation en connaissance et dégustation des vins (20h)*
- *Perfectionnement en connaissance et dégustation des vins (21h)*

Pour plus d'informations, consulter les organismes suivants :

- **Fédération des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**
6 Place de Bordeaux
67080 **STRASBOURG**
Tél. : 03.88.25.05.15
Mail : info@g-h-r-d.com
Site Internet : <http://www.g-h-r-d.com/>
- **Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de boissons du Bas-Rhin**
5 rue de la Gare
68000 **COLMAR**
Tél. : 03.89.30.80.00
- **Délégation régionale GNC Alsace**
Hôtel Mercure Champs de Mars
68000 **COLMAR**
Tél. : 03.89.21.59.59

Liste non exhaustive ...

