



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Avenue des Minimes
BP 3020

Tél. : 05-46-44-20-60

Fax : 05-46-44-95-43

Ce.0171405k@ac-poitiers.fr

www.lycee-hotelier.com

PHOTO

(récente)

MENTION COMPLÉMENTAIRE

« SOMMELLERIE »

DEMANDE PRÉALABLE D'INSCRIPTION

Date limite de réception des dossiers au lycée : **Vendredi 27 mai 2022**

Renseignements ELEVE :

NOM : _____ Prénom : _____ Sexe : F / M
(rayer la mention inutile)

Date de naissance : _____ Lieu de naissance : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Téléphone : _____ Portable : _____

Courriel : _____ @ _____

Renseignements RESPONSABLE LEGAL :

NOM : _____ Prénom : _____

Profession : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Téléphone : _____ Portable : _____

Régime souhaité : Externe – Demi-pensionnaire *(rayer la mention inutile)*

Etes-vous actuellement Boursier : OUI NON *(cocher la case correspondante)*

SCOLARITÉ ANTÉRIEURE

(à compléter obligatoirement)

Année Scolaire	Nom de l'établissement et Ville	Classe	LV1	LV2
2021-2022				
2020-2021				

Fait à : _____ Le : _____

Signature du responsable légal :

Signature de l'élève :

MOTIVATION

Exposer en quelques lignes votre projet personnel et les raisons pour lesquelles vous souhaitez être candidat à cette formation et cette spécialité :

COMPOSITION DU DOSSIER

- Copie des bulletins trimestriels ou semestriels de l'année en cours,
- Copie du diplôme (les candidats non titulaire d'un des diplômes indiqués en page 3 devront envoyer une attestation de réussite dès proclamation des résultats de l'examen),
- La présente demande préalable d'inscription dûment renseignée et signée (impérativement).
- CV dactylographié

Les dossiers retournés **incomplets** ne seront pas étudiés.

Les candidats seront convoqués pour un entretien de motivation sur rendez-vous dès réception du dossier de candidature complet.

A l'issue de cet entretien, ils recevront par courrier/email la notification de la décision prise par Monsieur le Proviseur :

- Soit Admission, avec confirmation d'acceptation à retourner au Lycée Hôtelier de La Rochelle
- Soit classement en Liste Supplémentaire

Les candidats non retenus après étude des dossiers préalables seront informés directement par courrier/email.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE « SOMMELLERIE »

Cette Mention est accessible aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP Restaurant, CAP Café-Brasserie
- BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, domaine Production et Services
- Baccalauréat Professionnel Restauration option Commercialisation
- Baccalauréat Technologique STHR (Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
- BTS Hôtellerie Restauration

Condition particulière : être majeur l'année civile de l'examen

La Mention Sommelierie permet, en un an, d'acquérir des savoirs et savoir-faire dans les activités suivantes :

- Travail de la cave et mise en place de la cave du jour
- Elaboration de la carte des vins et promotion des ventes
- Conseil à la clientèle
- Comptabilité des ventes et gestion des stocks
- Services spéciaux de banquets, cocktails, buffets et réceptions

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

L'activité du Sommelier s'exerce principalement :

- Dans de grandes entreprises de restauration en tant que commis-sommelier ou sommelier sous l'autorité d'un chef sommelier
- Dans les restaurants étoilés ou de standing n'ayant pas un sommelier à plein temps mais un maître d'hôtel sommelier ou chef de rang sommelier
- Dans les celliers ou caves de qualité pour conseiller la clientèle en tant qu'employé sommelier-caviste (il peut devenir expert)

DOMAINES DE L'EXAMEN

- Epreuves pratiques (EP1) coefficient 4, durée 1h45

- Analyse sensorielle (45 min)
- Argumentation commerciale en :
 - o Français (30 min)
 - o Langue vivante étrangère (15 min)
- Carafage, décantage et ouverture et service des vins effervescents (15 min)

- Evaluation des Activités en milieu professionnel (EP3)

coefficient 3 :

- Stage (12 points / 20)
- Fiches d'activités (8 points / 20)

- Epreuves écrites et orales (EP2) coefficient 5, durée 3h

- Technologies (écrit)
 - o Analyse de la carte des vins
 - o Technologie professionnelle
 - o Oenologie
 - o Connaissance des boissons
 - o Législation
 - o Boissons autres que le vin
 - o Crus des vins
 - o Contrôle des ventes et sorties des stocks

DOMAINES DE LA FORMATION AU LYCÉE ET EN ENTREPRISE

Enseignement alterné par des périodes de formation en entreprise et au lycée :

- Conférence dégustation
- Anglais
- Gestion-Législation
- Enseignement Technologique et Professionnel
- Activités et manifestations professionnelles

Formation en entreprise :

- 2 semaines chez un viticulteur
- 8 semaines en restauration dans des établissements sélectionnés par le Lycée Hôtelier de La Rochelle.
- 2 semaines chez un caviste

ATTESTATION DU CHEF DE L'ÉTABLISSEMENT D'ORIGINE

Je soussigné,

Chef d'Etablissement

Nom de l'établissement :

Certifie que l'élève :

(nom et prénom)

Suit actuellement les cours en classe de :

Option :

AVIS SUR LA CANDIDATURE

Très favorable

(cocher la case correspondante)

Favorable

Réservé

Défavorable

Cachet de l'établissement :

Date et Signature du chef d'établissement :

- **STAGES EFFÉCTUES DANS LA SCOLARITÉ ANTÉRIEURE :**

- **Autres candidatures en « MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE » et/ou autres poursuites d'études pour l'année scolaire 2022-2023 (veuillez indiquer vos choix par ordre de priorité) :**

1.

2.

3.

4.