



La Mention Complémentaire Employé(e) Barman Sommellerie

Enseignements Techniques

Passionné(e), vous souhaitez parfaire vos connaissances et compétences dans votre domaine, la Mention Complémentaire est faite pour vous. Elle vous offre la possibilité de devenir un professionnel accompli dans le domaine de la restauration, ainsi qu'un véritable expert de votre secteur.

Mention Complémentaire Sommellerie

Organiser, contrôler, réaliser, communiquer, commercialiser : prévoir les matériels, participer aux achats, participer à la conception des supports de vente, participer à l'organisation des caves du jour et centrale, participer à l'organisation des actions d'animation – réceptionner et contrôler les livraisons, contrôler les ventes journalières, contrôler et inventorier les stocks de boissons et de matériel – déguster les boissons et argumenter, actualiser les supports de vente, effectuer les différentes mises en place, prendre les commandes des boissons et en assurer le service, assurer les opérations de fin de service – s'intégrer à une équipe, se présenter et accueillir le client (voire dans une langue étrangère), conseiller la clientèle, optimiser les ventes et fidéliser la clientèle, animer un point de vente. **Œnologie** : la vigne, le raisin, le moût, les fermentations, les vinifications, évolutions technologiques des vinifications, le vin, les autres boissons. **Connaissances des vignobles** : les vignobles français, les vignobles étrangers. **Analyse sensorielle** : les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle, conditions matérielles (aspects humains), la dégustation. **Législation** : législation relative à l'élaboration des boissons, législation relative au transport des boissons, législation relative à la vente des boissons, la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. **Gestion appliquée** : l'entreprise, gestion des approvisionnements, calcul d'un prix moyen pondéré, détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente, la main courante et son implication informatique. **Communication** : présentation et comportement, la typologie de la clientèle, la communication orale et écrite, les outils de communication, les techniques de vente.

Mention Complémentaire Employé(e) Barman

Organiser, contrôler, réaliser, communiquer, commercialiser : mettre en place les locaux, doser en utilisant une verrerie adaptée, maîtriser la confection des cocktails, servir et assurer le suivi du service, enregistrer, facturer, encaisser une commande, accueillir le client, utiliser les supports de vente, conseiller et orienter le choix du client, s'informer pour mieux informer le client, participer à l'animation du point de vente, réceptionner les approvisionnements, contrôler les stocks, vérifier l'état de marche du matériel, élaborer et utiliser une fiche technique, effectuer les opérations de caisse. **Elaboration des produits** : la fermentation alcoolique, la distillation, les vieillissements, les boissons alcoolisées, les boissons non alcoolisées. **Règles de composition des cocktails** : les bases des cocktails, les catégories et types de cocktails, les familles de cocktails, les bases techniques en usage dans la profession. **Dégustation** : le vocabulaire spécifique de la dégustation. **Agencement et équipement du bar** : le bar, l'office. **La législation** : la législation relative au transport des boissons, législation relative à la vente des boissons alcoolisées, les obligations d'affichage, l'étiquetage et sa législation. **Gestion appliquée** : la gestion des approvisionnements (entrées, sorties, inventaires). **Communication** : la présentation et le comportement professionnel, la typologie de la clientèle, la communication orale en français et en langue étrangère, les techniques de vente.

Règlement Examen

INTITULE DES EPREUVES	Coefficient	Durée de l'épreuve
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Pratique et techniques professionnelles	12	2 heures 30
Technologie professionnelle	10	3 heures

Vos CONTACTS

Patrick LE SAUX - Sabrina GIRARD – Sophie SGARRONI
22 rue El Nouzah – 06000 NICE
Tél. : 04 93 97 03 27 - 04 93 85 16 67 – Fax : 04 93 13 88 40
esccom.alternance@wanadoo.fr