

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

*Le produit de la vigne est vie.*

*Le vin nouveau est un enfant bruyant et potelé,  
 Il chemine vers une adolescence vigoureuse,  
 Puis vers une maturité solide,*

*Et, avant de mourir,*

*Il connaît une vieillesse opulente et majestueuse*

Maurice CONSTANTIN-MEYER

<b>Accès à la formation</b>	L'accès à la formation est ouvert : <ul style="list-style-type: none"> <li>soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration,</li> <li>soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.</li> </ul>
<b>Déroulement de l'année scolaire</b>	La rentrée scolaire se fait au courant du mois de septembre, en fonction de la date des vendanges et des vinifications en Alsace. En principe cette date se situe entre le 12 et le 25 septembre.
<b>Formation professionnelle</b>	<p><b>a. Formation théorique</b>          La formation scolaire comporte un enseignement théorique de 14 semaines à temps complet au Lycée d'Hotellerie et de Tourisme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analyse sensorielle 4 h</li> <li>œnologie 2 h</li> <li>technologie professionnelle 2 h</li> <li>travaux pratiques 10 h</li> <li>langue vivante 3 h</li> <li>gestion appliquée 1 h</li> <li>connaissance des vignobles 5 h</li> <li>connaissances d'autres boissons 1 h</li> <li>législation relative aux autres boissons 1 h</li> <li>commercialisation, communication 2 h</li> </ul> <p><b>b. Stages en entreprises</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1er stage de 4 semaines chez un viticulteur alsacien</li> <li>2ème stage de 4 semaines dans un restaurant employant un sommelier professionnel</li> <li>3ème stage de 4 semaines dans un restaurant employant un sommelier professionnel, dans un bar à vin, un magasin spécialisé, un supermarché...</li> </ul>
<b>Enseignement General</b>	La formation comprend également en complément de la formation professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> <li>des cours de langues étrangères à caractère professionnel (anglais ou allemand),</li> <li>de la gestion comptable appliquée,</li> <li>des sciences appliquées au domaine du vin et des boissons,</li> <li>de la correspondance professionnelle.</li> </ul>
<b>Comment faire pour entrer en mention complémentaire sommellerie ?</b>	Retirer le dossier au : Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH  Si la candidature est retenue, le candidat sera convoqué pour un entretien et un test écrit dans le courant du mois de juin. Il y a lieu de prévoir un budget de 150 € pour l'achat du trousseau professionnel spécifique (grappe dorée, écusson, rondin, tablier, livres...) Ne rien acheter à l'avance, les consignes concernant ces acquisitions seront données le jour de la rentrée. L'enseignement est dispensé par les professeurs du Lycée Alexandre Dumas. Mr Antoine WOERLE, Meilleur Jeune Sommelier d'Alsace et Meilleur Ouvrier de France « Maître du Service de la Table » et auteur de divers ouvrages pédagogiques, est plus particulièrement chargé de la coordination de cette formation. Indépendamment des enseignants, il est fait appel à des intervenants extérieurs : viticulteurs, agents commerciaux, sommeliers, conférenciers des comités interprofessionnels de vins,

etc, afin de compléter de manière très concrète la formation.  
 Chaque année de nombreuses activités liées au monde du vin sont organisées, auxquelles les élèves de sommellerie sont conviés à participer (dégustation chez les viticulteurs, animation lors de foires aux vins, concours professionnels, concours réservés aux élèves de mentions complémentaires sommellerie française et étrangères, etc.  
 Mais il est important de souligner que le monde fabuleux de la vigne et du vin réclame des éléments motivés et disponibles.

## Les Métiers de la Vigne et du Vin

<b>L'Ouvrier Vigneron</b>	C'est un ouvrier qualifié polyvalent, il s'occupe de la plantation et de la taille de la vigne. Il effectue les traitements et les travaux du sol. Il travaille sous l'autorité du chef vigneron ou de l'exploitant. <i>Formation : CAPA « Employé vitivinicole » ; BEPA « Viticulture-Œnologie »</i>
<b>Le Viticulteur Exploitant</b>	Pour exploiter convenablement ses vignobles, le viticulteur exploitant doit aujourd'hui posséder de solides connaissances professionnelles (niveau technicien ou technicien supérieur) <i>Formation : BTA, BTS « Viticulture œnologie »</i>
<b>Le Chef Vigneron Régisseur</b>	A la tête des très grands domaines viticoles peut se trouver un chef vigneron, ou régisseur, ou gérant d'exploitation ou chef de culture. <i>Formation : BTA « Conduite de l'exploitation agricole », BTS « Viticulture œnologie »</i>
<b>Le Pépiniériste Viticulteur</b>	Il est chargé de la production et de la commercialisation des plans de vignes. <i>Formation : BEPA « Arboriculture-Viticulture » ou BTA</i>
<b>Le Tonnelier</b>	Il assure la fabrication et l'entretien des tonneaux, la descente des fûts en cave, la mise en bouteille. Si les cavistes et les transporteurs de produits viticoles sont aujourd'hui équipés en cuves de métal, les tonneaux sont toujours utilisés pour conserver les vins de qualité. <i>Formation : CAPA de tonnelier</i>
<b>Le Conseiller Vinicole</b>	Le conseiller vinicole est un conseiller agricole spécialisé dans le domaine viticole. Il est employé par les Chambres d'agriculture et les Organismes viticoles. <i>Formation : BTS « Viticulture-œnologie » ou « formation de conseiller agricole »</i>
<b>L'Inspecteur et le Contrôleur Viticole</b>	Ils effectuent, pour le compte des instituts techniques, des contrôles et une assistance technique concernant les plants de vigne. Ils participent à l'élaboration du cadastre viticole. Ils exercent dans les Instituts de vins de consommation courante (IVCC) et l'Institut national des appellations d'origine (INAO). <i>Formation : - inspecteur : ingénieur agronome plus stage - contrôleur : BTS « Viticulture œnologie » plus stage</i>
<b>Le Caviste</b>	Le caviste est un employé qualifié chargé des opérations de conservation et de mise en bouteilles des vins dans les caves coopératives ou autres. <i>Formation : BEPA « Viticulture œnologie »</i>
<b>L'Agent ou Cadre Technico-Commercial</b>	Le technico-commercial est un vendeur ayant une formation technique suffisante pour connaître le processus de vinification et conseiller l'acheteur. <i>Formation : BTS ou DUT Commerce, BTS technico-commercial, vins et spiritueux</i>
<b>Le Directeur de Coopérative</b>	Il doit avoir une bonne formation agronomique, un diplôme d'œnologie et une sérieuse formation économique et commerciale.
<b>L'Oenologue</b>	Il est chargé de la surveillance des opérations dans les caves, il doit être à la fois un bon technicien et un excellent dégustateur. Il est généralement salarié d'une cave coopérative ou particulière, d'une firme vinicole, d'un laboratoire d'analyses ou d'un centre de vulgarisation. Il peut se spécialiser dans la recherche ou l'expérimentation. Le titre est réservé aux titulaires du diplôme national d'œnologie.
<b>Le Maître de Chai</b>	Il assure la direction technique de la cave. Il peut travailler avec l'œnologue ou détenir lui-même cette compétence. Cette fonction existe dans les caves où l'on fabrique des grands vins. <i>Formation : BTS « Viticulture-œnologie », diplôme d'ingénieur, diplôme national d'œnologie</i>
<b>Le Sommelier</b>	Il conseille les clients et sert les vins dans les grands restaurants. <i>Formation : Mention complémentaire de sommelier. Issu d'une école hôtelière.</i>

Pour en savoir plus... Consulter les sites internet de l'UFOE

Antoine Woerlé – Législation carte – Métiers de la vigne et du vin - 1998