



**CEFOR – CENTRE DE FORMATION**  
Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française

*Information : section en sommellerie*

- Les cours se donnent le lundi de 17h30 à 22h10.
- En 2<sup>ème</sup> année vous devrez venir 3 à 4 samedis matins (obligatoires) pour préparer votre épreuve intégrée.
- Stage : en 1<sup>ère</sup> année et 2<sup>ème</sup> année dans l'année de son cours
  - Deux stages pour les personnes qui passent l'épreuve intégrée :  
*1<sup>ère</sup> année : 40 heures.*  
*2<sup>ème</sup> année : 80 heures.*
  - Deux Stages obligatoires :  
*Mi -février (13/02 et 14/02) au salon des vignerons namurois (samedi et/ou dimanche). De 13h00 à 20h30 = 8 heures qui comptent pour les stages (il est interdit de faire un autre stage à la même date).*
- Faire un stage dans son établissement ou pour sa propre société :
  - Faire son stage sur son lieu de travail :  
*oui en 1<sup>ère</sup> année (plafonné à 60% en cotation) ;*  
*non en 2<sup>ème</sup> année.*



## CEFOR – CENTRE DE FORMATION

Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française

**Vérifier l'adéquation du stage avec le contenu de la formation de :**

Sommellerie niveau 1 et base de restauration niveau 1

**France**

Lieu de stage :

Caviste – Restaurateur – Bar à vins

Salon du vin – Vigneron.

### Carnet de stage

- Curriculum vitae
- Rapport
- Le carnet est-il parfaitement rempli (photo, cachet de l'entreprise signature(s)...)

### Sommellerie niveau 1

- Réception, vérification des livraisons mise en rayon
- Gestion des stocks avec le maître de stage
- Préparation des dégustations pour la clientèle
- Dégustation commentée de vins pour les clients
- Conseils organoleptiques théoriques à la clientèle sur la typicité des vins
- Proposition pour des accords mets/vins
- Participation à l'élaboration de fiches techniques
- Vente et Préparation des commandes pour les clients
- Utilisation d'un logiciel de cave appliqué à gestion des vins
- Taches de rangement de la journée (ex : suite à une dégustation préparée)
- Utilisation des connaissances œnologiques sur les alcools et les liqueurs

### Base de restauration niveau 1

- Assurer un service de base en salle
- Assurer le service des vins dans sa fonction de sommelier
- Proposer des vins appropriés aux mets demandés

## **STAGES EN SOMMELLERIE**

L'évaluateur tiendra compte de l'adéquation du stage avec le contenu de la formation pour sa cotation.