

LE LYCEE HOTELIER DE MARSEILLE MET A VOTRE DISPOSITION L'OUTIL DE TRAVAIL SUIVANT

- Deux restaurants d'application pour vous entraîner à la relation clientèle et la pratique du métier de sommelier en restaurant...
- Un établissement neuf, doté des derniers équipements...
- Deux salles de dégustation parfaitement équipées (postes de dégustation individuels, oenothèque)
- Une salle informatique et des ordinateurs équipés de logiciels de traitement de texte, tableurs, carte de vins...
- Une bibliothèque oenologique complète permettant un travail de recherches personnelles (abonnement des élèves sommeliers à des revues professionnelles).
- Des moyens audio et vidéo ...
- La mise à disposition d'un véhicule de transport pour organiser des visites de vignobles, salons, foires et expositions...
- Un contact permanent avec le tissu professionnel régional et l'**Association des Sommeliers d'Alpes - Marseille - Provence (A.S.A.M.P.)**.
La possibilité de participer aux sorties de l'association dont les membres **parrainent** chaque année individuellement les élèves.
- Dès la rentrée scolaire, le stage « vendanges » (4 semaines) permet de découvrir les métiers de la vigne.
- Tout au long de l'année, les professionnels qui côtoient les élèves sommeliers testent leur motivation et s'impliquent à leur côté.
- Participation à de nombreux concours professionnels.
- Enfin, au travers d'un stage dans un restaurant gastronomique de 8 semaines, en collaboration avec un sommelier, les élèves peuvent se faire remarquer par leurs compétences et se voir offrir un poste de "commis sommelier" à l'issue de la formation.

LYCÉE RÉGIONAL HOTELIER JEAN-PAUL PASSÉDAT



MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

DIPLOME DE NIVEAU IV

CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4.

- Disposer de compétences en matière de communication orale et écrite.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais.
- Disposer de qualités relationnelles.
- S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier au domaine du vin et des boissons.
- Avoir déjà une expérience professionnelle dans la restauration et entamer une reconversion .

✓ Déposer ou envoyer, de préférence par courrier, le dossier de candidature dûment complété au secrétariat du lycée avant le 26 MAI 2023

Les dossiers hors délai seront étudiés au fur et à mesure de leur arrivée et en fonction des places restant disponibles.

- ✓ Satisfaire à une sélection : un entretien en présence des professeurs de la section.
- ✓ Être âgé de plus de 18 ans au 1er Janvier de l'année scolaire à venir.

Les premiers résultats de recrutement seront communiqués à partir du 30 MAI 2023, et par la suite, selon réception des dossiers.

HORAIRES HEBDOMADAIRES

Cette formation reconnue sur le plan national et agréée par l'U.D.S.F. (UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE), dure une année et comprend différents stages professionnels pour des périodes de 12 semaines. Mention reconnue depuis 2022 de niveau IV par arrêté ministériel et accessible à tout niveau Baccalauréat.

| Enseignements | Nombre d'heures hebdomadaires |
|--|-------------------------------|
| Communication / relations humaines / vente | 1 h |
| Technologie professionnelle, œnologie | 4 h |
| Gestion | 2 h |
| Connaissance des produits de Bar | 3 h |
| Travaux pratiques Sommelierie | 3 h |
| Crus des vins | 4 h |
| Anglais | 3 h |
| Visites des Vignobles | 4 h |
| Analyse Sensorielle | 2 h |

REGLEMENT D'EXAMEN

| NATURE DES EPREUVES Contrôle en cours de formation | COEFFICIENT | QUAND |
|--|-------------|--------------------------------------|
| <p><u>I – EPREUVE 1 : APPRECIATION DES VINS ET AUTRES BOISSONS ET ORGANISATION DES ACHATS</u></p> <p><u>1/ Analyse sensorielle</u> Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! réalise une analyse organoleptique ! valorise les caractéristiques des produits dégustés ! propose des accords avec les mets <p><u>2/ Approvisionnement et stockage</u> Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! quantifie les besoins ! commande auprès des fournisseurs ! réceptionne et contrôle les livraisons ! déconditionne, ventile et range dans les lieux adaptés ! renseigne les documents d'états des stocks et d'approvisionnement ! réalise un état des stocks- un inventaire. | 4 | Tout au long de l'année de formation |
| <p><u>II – EPREUVE 2 : ORGANISATION ET MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITE COMMERCIALE</u></p> <p><u>Situation 1</u> : Présentation de la carte des vins et autres boissons et proposition d'animations commerciales <u>Situation 2</u> : Accueil et commercialisation <u>Situation 3</u> : Techniques de service</p> | 6 | Tout au long de l'année de formation |

Quelques résultats des élèves de la M.C. du lycée hôtelier de Marseille :

- 2022 : 1^{er} du Challenge Gassier de Provence en Provence 2022
- 2020 : 3^{ième} prix du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France
3^{ième} du Challenge Gassier de Provence en Provence 2021
3^{ième} meilleur élève sommelier en vins du Bordelais 2021
- 2018 : prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble
2^{ème} prix de sommellerie au trophée MUMM
- 2017 : 1^{er} prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble
3^{ème} prix de sommellerie au trophée MUMM
- 2016 : 1^{er} prix du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France
Métro/Chapoutier 2013
1^{er} prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble
3^{ème} prix de sommellerie au trophée MUMM
3^{ème} au niveau national du concours du meilleur dégustateur européen,
concours Général Agricole
4^{ème} meilleur élève sommelier en vins du Bordelais 2011
- 2015 : 1^{er} prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble
- 2014 : 4^{ème} prix de sommellerie au trophée MUMM
3^{ème} meilleur élève sommelier en vins du Bordelais 2014
- 2013 : 1^{er} prix du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France
Métro/Chapoutier 2013
2^{ème} au niveau national, meilleur élève sommelier en vins du Val de Loire
2^{ème} prix du meilleur élève sommelier en vins du Bordelais et du Sud-Ouest
4^{ème} prix de sommellerie au trophée MUMM
- 2012 : 1^{er} prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble
1^{er} prix de sommellerie au trophée MUMM
- 2011 : 4^{ème} concours du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France
Métro/Chapoutier 2011
2^{ème} meilleur élève sommelier en vins du Bordelais 2011
- 2010 : 4^{ème} concours du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France
Métro/Chapoutier 2010
- 2009 : 1^{er} prix de sommellerie au trophée des jeunes talents de la gastronomie
Lesdiguières – Grenoble

Et de nombreux autres Trophées prestigieux les années antérieures