

GRETA TOURISME HÔTELLERIE

ALPES MARITIMES

Lycée Régional Hôtelier
et de Tourisme Paul Augier
163, boulevard René Cassin
B.P. 3145 06203 Nice Cedex 3

VAR

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme
Toulon-Provence-Méditerranée
7 rue des savonnières
83300 TOULON

CONTACT

Tél : 04-93-72-77-80
Mel/ greta.tourismehotellerie@ac-
nice.fr

LIEU DE FORMATION

ALPES MARITIMES:

Cagnes sur Mer

CALENDRIER

Octobre à juin

DURÉE / COUT

DUREE HORAIRE ANNUELLE :

- 420 heures en centre
- 600 heures en entreprise

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

RESTAURATION

RAM/SOMMEL

OBJECTIFS

- Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier
- Obtenir tout ou partie du diplôme pour s'insérer dans un emploi le plus durable possible afin d'exercer son activité dans les restaurants et magasins spécialisés (bar à vin, caviste....)

CONTENU

- Communication
- Anglais
- Législation, gestion appliquée,
- Dégustation, technique de service et de commercialisation
- Œnologie
- Autres boissons
- Vignobles
- Analyse sensorielle
- Accueil de la clientèle

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi, individuels pouvant attester :

- Être titulaire d'un diplôme classé au moins de niveau 5 relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie
- Ou justifier de 3 années d'expérience dans le secteur
- Posséder une bonne culture générale et une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin de personnaliser ses relations avec la clientèle.

MÉTHODE, OUTILS

Nos enseignements se structurent autour des acquis du bénéficiaire:

- Positionnement ;
- Prise en compte des possibilités de VAE ;
- Individualisation du parcours de formation; Accompagnement personnalisé ;
- Pédagogie active; Outils interactifs ;
- Plateau technique spécialisé ;
- Formateurs et consultants diplômés habilités par le Ministère de l'Éducation Nationale.

ÉVALUATION ET VALIDATION

- Contrôle en Cours de Formation