

LES ATOUTS DE L'ALTERNANCE

L'acquisition d'une expérience professionnelle
Un encadrement professionnel en entreprise
Un encadrement technologique et général au sein du centre de formation professionnelle
L'Alternance correspond a une demande du marché du travail
Un premier contrat de travail
L'acquisition d'un diplôme national
Une première rémunération

VOS QUALITES

Motivation
équipe
Diplomatie
Rigueur
synthèse
Mobilité
Culture
Adaptabilité
Curiosité

NOUS CONTACTER

LYCEE DES METIERS HOTELLERIE RESTAURATION COMMERCE WEBMARKETING DE L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave
B.P. 707
65107 LOURDES Cedex
Tel : 05.62.42.73.90
Fax : 05.62.94.28.65
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr
<http://arrouza.entmip.fr/>

CONTACT :

Chef d'Etablissement
Anne CLAVE
DDFPT
Frédéric DELGA



CFA Académie de Toulouse

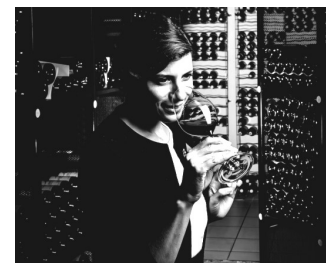
05.62.34.86.11.
06.16.63.23.17.

0651049m@ac-toulouse.fr
<http://www.apprentissage-sud-ouest.com/>

LYCEE DES METIERS
DE L'ARROUZA DE
L'HOTELLERIE
RESTAURATION
COMMERCE ET
WEB MARKETING

**CERTIFICAT DE
SPECIALISATION
SOMMELIERIE
EN ALTERNANCE**

**FAITES LE CHOIX
D'UNE FORMATION
PROFESSIONNELLE
ET DIPLOMANTE**



PORTES OUVERTES

Samedi 09 mars 2024 de 9h00 à 13h00

Mercredi 15 mai 2024 de 13h00 à 17h00

L'ALTERNANCE

POUR L'APPRENTI

La formation en alternance est ouverte aux jeunes de 16 à 30 ans. Ils doivent être titulaires d'un diplôme en commercialisation et service issu du secteur de l'hôtellerie restauration. Les candidats seront sélectionnés sur dossier, lettre de motivation et signature d'un contrat d'apprentissage

Les conditions d'emploi seront en relation avec la convention collective et le droit du travail.

Une convention signée avec l'OCPO du secteur d'activité permet d'avoir des aides sur le transport, la nourriture et l'hébergement sur les temps de formation

POUR L'EMPLOYEUR

Possibilité d'exonération totale ou partielle des cotisations patronales en fonction de la taille de l'entreprise.

Aide à l'apprentissage sous certaines conditions

	<18 ans	18/20 ans	21/25 ans	>26 ans
1ère année	27 % / SMIC	43% / SMIC	53 % / SMIC	100 % SMIC
2ème année	39 % / SMIC	51 % / SMIC	61 % / SMIC	100 % SMIC
3ème année	55 % / SMIC	67 % / SMIC	78 % / SMIC	100 % SMIC
Taux de rémunération janvier 2022				

Pour les apprentis de 26 ans et +

Salaire le + élevé entre le Smic et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage

CERTIFICAT DE SPECIALISATION SOMMELLERIE

Le ou la titulaire Du certificat de spécialisation « Sommelier » exerce son activité dans des établissements qui souhaite valoriser la commercialisation des boissons. Cela implique des connaissances en langue étrangère et une pluri compétence dans les activités de commercialisation et de service. Sous contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l'entreprise et collabore à sa réussite. Il participe à l'animation commerciale et contribue à renforcer l'image de marque d l'établissement dans lequel il travaille.

FONCTION 1 – APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET ENTRETIEN

Participer aux achats, réceptions et stockages
Déterminer les besoins des poste de distribution
Approvisionner les services
Entretien des locaux et des matériels

FONCTION 2 – DISTRIBUTION ET SERVICES DES BOISSONS

Mettre en place les postes de distribution
Assurer la distribution des boissons à la cave du jour
Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
Assurer les opération de service

FONCTION 3 – CONTRÔLE ET COMMERCIALISATION

Réceptionner et contrôler les livraisons
Utiliser les procédures de contrôle des sotschs
Participer à l'animation et promotion des ventes
Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer les besoins
Prendre la commande

POURSUITE D'ETUDE

Brevet Professionnel Sommelier

FUTUR FONCTION

Employé de restauration spécialisé dans la commercialisation et le service des boissons
Commis sommelier
Commercial dans des chaînes de distribution et dans les magasins spécialisés (Caviste, ...)

LE CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

RENTREE SEPTEMBRE 2021

L'année de certification se déroule sur le Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration de l'Arrouza à Lourdes

Un calendrier d'alternance (1er septembre N / 31 aout N+1) est établie sur la base de 12 semaines en centre de formation, à raison de 35 h / semaine, et 40 semaines en entreprise

La formation est ouverte sur une capacité de 12 candidats.

Intitulé des cours	Horaire semaine
Atelier professionnel	19 h / s
Technologie professionnelle	5 h / s
Droit et gestion	2 h / s
Commercialisation et communication professionnelle	3 h / s
Langues vivantes étrangères 1 (anglais)	3 h / s
Langues vivantes étrangères 2 (espagnol)	3 h / s

REPARTITION DES TEMPS D'ALTERNANCE

40 semaines en entreprise

12 semaines en centre de formation



Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration,
du Commerce et du Web-Marketing