

## CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES - SOMMELLERIE Formation Continue pour semi professionnels ou passionnés

CERTIFICAT NIVEAU V EDUCATION NATIONALE FRANCAISE

### VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Vous êtes passionné par les métiers du goût et du luxe dont celui du sommelier ?
- ✓ Les grands noms du vin dont Romanée Conti, Château Margaux, Montrachet, Petrus, Château D'Yquem, Château Laffite Rothschild vous inspirent ?
- ✓ Vous travaillez ou pas dans le domaine du vin et vous recherchez une formation diplômante reconnue mondialement ?
- ✓ Vous recherchez une formation pour maîtriser les fondamentaux techniques du métier de sommelier ?
- ✓ Vous recherchez une reconversion professionnelle ?
- ✓ Vous recherchez une formation en temps partiel menant à un diplôme professionnel Français ?
- ✓ Cette formation, première à l'île Maurice, est la vôtre.



### LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français
- ✓ Une démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de sommelier avec des professionnels reconnus à travers le monde.
- ✓ Légitimité académique (diplôme Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et votre ascension professionnelle.
- ✓ Formation susceptible d'être accréditée par la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier sous l'égide du gouvernement français

### LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE FORMATION



Cette formation diplômante permet au participant de:

- ✓ Développer l'analyse sensorielle
- ✓ Maîtriser la technologie professionnelle: la connaissance des vignobles et des vins et connaissance des boissons autres que le vin
- ✓ Acquérir des notions d'œnologie...

## CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P a été conçu par le gouvernement français pour répondre aux besoins de l'industrie mauricienne.
- ✓ Le C.C.P représente trois cents heures (300) de formation réparties entre cent heures d'enseignement général (100) et deux cents (200) heures d'enseignement technologique.
- ✓ Les thématiques abordées en enseignement général de cette formation sont:
  - ✓ Approvisionnement, stockage, base de comptabilité
  - ✓ Science appliquée, technologie et législation
- ✓ Les thématiques abordées en enseignement technologique sont:
  - ✓ Analyse sensorielle
  - ✓ Initiation à l'œnologie
  - ✓ Technique de commercialisation
  - ✓ Le service des boissons
  - ✓ Analyse des cartes de vins
  - ✓ Connaissance des boissons autres que le vin.
  - ✓ Connaissance des vignobles et des vins.



## INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 1500 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café / sommellerie, un comptoir de réception, master class, et restaurant pédagogique...

## ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée en formation continue: 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier
- ✓ Possibilité de délivrer cette formation en cours du soir.
- ✓ L'accès à la formation: Fin de la III<sup>ème</sup> (système éducatif français / fin la Form IV système éducatif mauricien), expérience professionnelle et entretien
- ✓ Entrées: Octobre et avril de l'année en cours



## QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et / ou l'entrepreneuriat
- ✓ Les détenteurs du C.C.P peuvent poursuivre leurs formations professionnelles soit en s'inscrivant en C.C.P Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration, C.C.P S.T.H.R (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l'Institut Escoffier.