



[Onisep.fr. L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative | Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)
[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)
[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > MC Sommellerie

Fiche formation

MC Sommellerie

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation
1 an
- Niveau terminal d'études
CAP ou équivalent

Débouchés professionnels

Le titulaire de cette MC participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution.

Exemple(s) de métier(s):

- [garçon de café](#)
- [sommelier\(ière\)](#)