











## ECOLE HOTELIERE

En regard de ses capacités ou choix personnels, le sommelier/la sommelière peut accéder à des postes diversifiés :

-  Employé(e) de salle et caviste en restaurant ;
-  Employé(e) dans les entreprises de grande distribution du secteur alimentaire ;
-  gestionnaire d'un bar à vins, d'un bar à eaux, promoteur des produits de la vigne et des boissons du terroir (bières d'abbaye...).

Il devra identifier ses capacités à :

-  utiliser ses sens (la vue, l'odorat, le goût, le toucher...);
-  maîtriser les techniques d'œnologie ;
-  classer les différentes boissons,
-  pratiquer une ou plusieurs langues étrangères;
-  posséder une formation en cuisine et en salle ;
-  choisir, acheter, gérer la cave et le bar;
-  conseiller et servir le client.

**L'Institut Notre-Dame te permettra, grâce à la formation de sommelier - sommelière, de développer tes compétences d'hôtelier afin d'atteindre ces objectifs.**

## 7<sup>ème</sup> année professionnelle

### « Sommelier - Sommelière »

#### Formation commune :

Education Physique	2h
Religion	2h
Français	4h
Langue moderne 1 Ndl	2h
Formation scientifique	2h
Formation sociale et économique	2h

#### Option de base groupée :

Géographie appliquée	2h
Gestion	1h
Langue moderne 1 Anglais	2h
Sciences appliquées	2h
Techniques de boissons diverses	2h
Techniques de sommellerie	2h
Travaux pratiques	8h

# Ecole Hôtelière

## 7<sup>ème</sup> Professionnelle

Sommelier - sommelière



**INSTITUT NOTRE-DAME  
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE**

Rue de Bruxelles, 97  
6220 FLEURUS

Tél : 071/82.31.80. - Fax : 071/82.31.82.

<http://www.indfleurus.net>

E-Mail : [info@indfleurus.net](mailto:info@indfleurus.net)