

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^{ème} 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^{ème} 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