

A person in a white shirt is pouring red wine from a bottle into a snifter glass. The background is dark and out of focus, showing other people and what appears to be a social gathering.

Mention Complémentaire Sommellerie

(Formation en alternance et continue)

Lycée Albert de Mun
2 rue d'Olivet,
75007 Paris,



Qu'est ce que la MCS ?

- La mention complémentaire est un **diplôme national de niveau 3** qui vise à donner une **qualification très spécialisée** à des candidats déjà titulaires d'un premier diplôme de l'enseignement professionnel ou technologique et *éventuellement* général.



La spécificité de la MCS au Lycée Albert de Mun

- La mention complémentaire ADM est une **formation exigeante et pointue.**
- Elle se fait en formation en alternance ou en continue
- En dehors du monde de la sommellerie, la MCS ouvre des dizaines de portes, du commerce international du vin, au monde de la viticulture, de la viniculture, au métier de caviste, à la formation, à l'œnologie etc...



La spécificité de la MCS au Lycée Albert de Mun

- **La mention complémentaire ADM se déroule autour de plusieurs grands axes :**
 - Des cours magistraux poussés des vignobles et de son environnement
 - **Un travail personnel important**
 - Des dégustations quotidiennes
 - Des évaluations poussées et exigeantes
 - **Des conférences** en mode « expert » par des professionnels extérieurs (Viticulteurs, Œnologues, Experts et Ingénieurs)



Le professeur

- **Jacques RIEDINGER** : Membre de l'association des Sommeliers de Paris et de l'UDSF.
- 49 ans et 30 ans d'expérience dans la restauration.
- Ancien élève de l'école hôtelière d'Illkirch-Graffenstaden (**Strasbourg**). Une partie de ma scolarité effectuée à l'école hôtelière de **Lausanne**. Titulaire de 3 CAP-BEP, un BTH, BTS, MCS, BP Sommelier, Licence Pro Restauration, d'un Master 2 en Ingénierie de la restauration et en Management.
- Ancien élève de **Paul Brunet** (MOF et MSF), **Guiseppe Vaccarini** (Meilleurs Sommelier du Monde), **Georges Peruiset** (MSF et Président Honoraire de l'UDSF) et **Serge Dubs** (Meilleurs Sommelier du Monde). J'ai travaillé chez **Bernard Loiseau**, **Paul Bocuse**, **l'Auberge de l'ill** et **Marc Meneau** en qualité de Chef-Sommelier.
- Pendant 15 ans, cadre et ingénieur, dans quelques grands groupes de restauration.
- Passionné de la restauration, des Hommes et du vin, je prends beaucoup de plaisir dans le partage et la transmission.
- Mon créneau : **Il ne peut y avoir de performance sans plaisir. Ici la passion est reine.**
- Transmission, Partage, Esprit d'Equipe, Responsabilisation et Bienveillance sont des valeurs qui me tiennent à cœur.



Les conditions d'études

- **La mention complémentaire ADM accueille ses étudiants avec**
 - Un laboratoire de Sommelierie dédié
 - Une cave centrale de 3000 bouteilles
 - Un restaurant d'application de 60 couverts
 - Une carte des vins disposants de références prestigieuses
 - 400 bouteilles dédiés à la dégustation des élèves sommeliers





Conditions d'accès

- L'accès est en premier lieu ouvert aux étudiants de l'enseignement hôtelier, du CAP au Master, quelle que soit la spécialité et de l'enseignement général.



Objectifs

- **Devenir un Sommelier Professionnel et Opérationnel**
- **Devenir un expert du domaine Viti/Vini**
- **Devenir un expert de la dégustation**
- **Savoir gérer au quotidien une cave importante**
- **Développer son réseau professionnel pour son futur**

(Chaque élève sera dès son arrivé, membre de l'association des Sommeliers de Paris et de l'UDSF)

- **S'intéresser aux différents salons vinicoles présents à Paris**
- **Devenir un « apprenti pour toujours ».**

**Le plus de la formation :
La classe accueille 12 élèves
maximum !**



Formation

- **DUREE**

1 an en contrat d'apprentissage **OU** en continue

Si formation en Alternance : Volume horaires :
entre 490 h et 530 heures de cours + TP

Si formation en continu : 1 année scolaire dont :

- 2 semaines de stage vinification dans la Loire
- 2 semaines de stage chez un caviste
- 4 semaines de stage en restauration
- **RYTHME DE L'ALTERNANCE**
- 16 semaines de cours répartis sur l'année par semaines entières (Cf calendrier d'alternance)





Profil du candidat

- **Grand intérêt pour le vin et la gastronomie, il doit disposer d'une grande capacité d'écoute, d'humilité, de bienveillance, un esprit d'équipe, de partage, un esprit d'analyse, la notion d'hédonisme, et doit faire preuve de sobriété et d'organisation.** L'objectif de la MCS d'ADM est de former de futurs grands professionnels.



Merci beaucoup pour votre participation
Pour plus d'informations n'hésitez pas à aller sur notre site internet :
<https://www.albertdemun.eu/>
ou directement contactez le professeur principal, Mr Riedinger :
jriedinger@orange.fr
06.59.59.98.50