

# DIPLÔME D'UNIVERSITÉ SOMMELIER RESTAURATEUR





## OBJECTIF DE LA FORMATION

---

Le diplôme universitaire de sommellerie en restauration vise à répondre aux besoins de recrutement des restaurateurs et professionnels en contact avec des clients connaisseurs du milieu viti-vinicoles.

Le métier de sommelier couvre un champ d'action très large et exige par conséquent une forte polyvalence et des connaissances générales poussées allant de la fabrication du vin à son explication face au client au moment de la commande.

## CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉ-REQUIS

---

Le diplôme accueille, selon un effectif contingenté de 20 étudiants par session de formation, tous types d'étudiants, français et étrangers, incluant ceux de formation continue (salarié ou demandeur d'emploi) justifiant d'un diplôme de niveau Bac ou de 3 ans d'expérience dans le domaine et du

niveau linguistique requis si étudiant étranger (B2).

Le processus d'admission comprend une pré-sélection sur dossier suivie, d'un entretien par un jury.

## ORGANISATION DES ÉTUDES

La formation se déroule sur une année universitaire de mi-septembre à juin.

Elle comprend 260 heures alternant cours magistraux et travaux dirigés; cette formation peut s'étaler sur un maximum de 2 ans pour les apprenants salariés.

La majorité des cours se déroule sur le site AIVA à Landersheim. Une partie a lieu sur d'autres sites en fonction des applications terrains.

Les enseignements sont dispensés par des enseignants - chercheurs et des professionnels du monde viticole et de la restauration.

12 semaines de stage pratique sont obligatoires pour les candidats au brevet des étoilés d'Alsace.



## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Le D.U est composé de six unités d'enseignements :

- la gestion du stock,
- la connaissance des vins,
- la dégustation,
- la gestion de la salle,
- l'anglais professionnel et
- les accords mets et vins.

## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Le métier de sommelier en restauration est un des secteurs les plus porteurs en termes d'emploi en France comme à l'étranger.

Ce diplôme offre de très nombreux débouchés dans les restaurants haut de gamme à l'étranger si le candidat maîtrise la langue anglaise.



**Service d'Information et d'Orientation (SIO)**

Maison de l'Étudiant, 1 rue Alfred Werner

68 093 Mulhouse Cedex

Tél. : 03 89 33 64 40

Courriel : [sio@uha.fr](mailto:sio@uha.fr)

Site : [www.sio.uha.fr](http://www.sio.uha.fr)

**Contact : Direction administrative AIVA**

Courriel : [yu@aiva-eu.com](mailto:yu@aiva-eu.com)

Tél. : 03 88 03 54 18

**Site internet :** [www.aiva-eu.com](http://www.aiva-eu.com)

**Facebook :** [www.facebook.com/ecoleAIVA](http://www.facebook.com/ecoleAIVA)