

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Sommelier (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Accueillir, conseiller la clientèle française et internationale en respectant les règles de l'art du service des vins. Respecter la politique commerciale du restaurant, gérer la cave.
- Sélectionner les fournisseurs. Acheter les vins, composer une carte variée et adaptée, pour accompagner les mets en travaillant en étroite collaboration avec le chef de cuisine.
- Animer, organiser et planifier le travail de la brigade de sommeliers, et transmettre ses connaissances et savoir-faire.
- En charge du service de toutes les boissons (liqueurs, eaux de vie, softs, bières, eaux et boissons chaudes). Acquérir une bonne culture générale et professionnelle.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Visites et découvertes des vignobles français.
- Travaux pratiques.
- Commercialisation.
- Dégustation mets / vins.
- Œnologie, autres boissons.
- Gestion de cave et législation.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française.
- Anglais.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au minimum 18ans

Être titulaire d'un :

- CAP CSR , CAP Cuisine
- MC Sommellerie, MC Cuisine en Désert, MC Employé Barman, MC Sommellerie, BP Barman, BP arts de la cuisine, BP Arts du service et commercialisation en restauration.
- BTSA Technico-commercial otion vins, BTSA viticulture-oenologie, BTS Management en Hôtellerie Restauration otion A et B.
- Bac Pro Cuisine/ Bac Pro CSR / Bac Technologique STHR.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV). Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

1^{re} session d'examen en juin 2024.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute Sommelier ou assistant Chef Sommelier dans des restaurants à vocation gastronomique. Il peut aussi rejoindre la grande distribution, les grossistes en vins, les boutiques de vins et les agences commerciales.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation