

Brevet professionnel Sommelier

UFA Joseph Storck

Rue Jules Ferry BP 70230
68500 Guebwiller
Téléphone: 03 89 74 99 60
ufa-storck@cfa-academique.fr



Responsable(s) de l'action

Nathalie KELLER
Développeur de l'apprentissage
03 89 74 99 60
07 87 16 53 27



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le BP sommelier est un diplôme qui permet à son titulaire de gérer la commercialisation des boissons et d'animer une équipe dans le souci de satisfaire une clientèle française et étrangère. Il/elle connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Il/elle exerce diverses fonctions : il/elle choisit les fournisseurs, gère les achats et réceptionne les produits. Il/elle tient la comptabilité, réceptionne et contrôle les livraisons de produits. Il/elle peut participer à la formation et à l'animation d'une équipe. Il/elle met en place la cave du jour, participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes. Il/elle sait marier les vins et les menus, ce qui lui permet de conseiller la clientèle. Il/elle prend les commandes de boissons et en assure le service.

En fonction de la taille de l'entreprise qui l'emploie et de ses capacités personnelles, le/la titulaire du BP peut accéder à des emplois d'assistant (e) sommelier (e), de sommelier (e) ou de chef (fe) sommelier (e) dans les restaurants, les chaînes de distribution et les magasins spécialisés. La maîtrise d'une langue étrangère est un atout qui peut lui permettre de travailler à l'étranger.

CONTENUS DISPENSÉS

Enseignement :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais professionnel
- Gestion appliquée
- Pratique professionnelle (analyse sensorielle, communication et commercialisation)
- Approche pratique des vignobles (voyages et évaluation sur site)
- Connaissances des vignobles
- Technologie professionnelle

MODALITÉS

En centre de formation

Modalités d'inscription :

L'accès en formation est ouvert soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau 3 relevant

des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique

professionnelle dans la profession considérée.

Inscription via Yparéo et signature d'un contrat d'apprentissage dans une entreprise.

Modalités d'évaluation :

CCF (Contrôle en Cours de Formation) et épreuves ponctuelles.

Méthodes pédagogiques :

Alternance

La formation théorique et pratique (plateau technique au sein de l'établissement). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Niveau d'entrée :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac)

Prérequis :

Le bac pro coAprès un CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ou un CAP cuisine. Avoir entre 15 et 30 ans.

Durée en centre :

840H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Alternance

Alternance 2,5 jours par semaine à l'UFA.

Tarif individuel :

OPCO

Financier :

Formation prise en charge par un OPCO (OPérateur de Compétences).

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)

Date :

01 Septembre 2022

Lieu :

UFA Joseph Storck

Adresse :

Rue Jules Ferry BP 70230

68500 Guebwiller

Téléphone: 03 89 74 99 60

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace / GIP FCIP Alsace / CFA académique
(<https://www.greta-alsace.fr>)