

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER 2 ANS NIVEAU 4

RNCP 1012. CODE DIPLOME 45033405T. Durée : 24 mois, 490 heures de formation par an.

Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite NOUVEAU 2021. Taux d'insertion 90 %.

Taux de rupture 9 %. Poursuite d'étude 70 %. Taux de satisfaction 88 %. Délais d'accès : Session en

septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap .



Objectifs Le Sommelier est un professionnel de la restauration. Il conseille la clientèle sur le choix des boissons et en assure le service. En relation avec sa hiérarchie, il achète, contrôle, gère et commercialise les boissons. Le titulaire du B.P. sommelier exerce son activité dans des restaurants à vocation gastronomique recevant une clientèle française et internationale. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère. **Insertion professionnelle** : Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme peut permettre à son titulaire de postuler à un emploi de sommelier, assistant chef sommelier ou chef sommelier. Il peut exercer cette activité en France ou à l'étranger. En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire du Brevet Professionnel Sommelier peut accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution ou les magasins spécialisés. Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du Sommelier :

- La connaissance approfondie de l'élaboration des boissons en utilisant l'analyse sensorielle.
- L'utilisation et l'entretien de matériel et équipements spécifiques.
- La connaissance et l'application de la législation en vigueur sur les boissons.

Qualités : En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier, le sommelier doit posséder une bonne culture générale et une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin d'optimiser et de personnaliser ses relations avec la clientèle. **Poursuite d'étude** : BTS management en hôtellerie restauration option A (Management des unités de restauration). **Conditions de travail** : Le titulaire du BP peut être amené à travailler les weekends, jours fériés. **Modalités pédagogique** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Programme de la formation** :

FONCTION 1
ACHAT, APPROVISIONNEMENT Déterminer les besoins. Sélectionner et choisir les fournisseurs. Participer à l'achat des produits. Stocker les produits.

FONCTION 2
COMMERCIALISATION : CONSEIL, VENTE ET SERVICE AUPRES DE LA CLIENTELE Etudier et mettre à jour les supports. Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins. Prendre la commande. Assurer les règles le service des boissons.

FONCTION 3
CONTROLE, GESTION, ANIMATION Réceptionner, contrôler les livraisons. Analyser les ventes (écarts, statistiques). Mettre en place une procédure de contrôle des stocks (quantitatif, qualitatif). Animer et former une équipe.

Modules de formation (Horaires par semaine):

Analyse sensorielle , communication/commercialisation et service. Connaissance des vignobles et technologie professionnelle, autres boissons.	9 H	Expression française connaissance du monde.	3 H
Approche pratique des vignobles (voyages)	5 H	Gestion appliquée. Anglais.	3 H 3 H

Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

Sous-épreuve: analyse sensorielle 1 H ORALE

Sous-épreuve: communication ORALE

Commercialisation 40 MIN ORALE

Sous-épreuve : service 40 MIN ORALE

E2 Approche pratique des vignobles CCF 1 H ECRITE

E3 Connaissance des vignobles/ technologie professionnelle

Sous-épreuve: connaissance des vignobles 1 H ECRITE

Sous-épreuve: technologie professionnelle 4 H ECRITE

E4 Gestion appliquée 2 H ECRITE

ES Langue vivante appliquée (Anglais) ORALE

E6 Expression française et ouverture sur le monde 3 H ECRITE

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 4

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

Prérequis : Peuvent se présenter à l'ensemble des unités de l'examen les candidats qui ont exercé une activité professionnelle :

- Pendant une durée de cinq ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

- Pendant une durée de deux ans s'ils justifient d'un diplôme ou titre de niveau CAP.

- Pendant une durée de six mois à un an s'ils sont titulaires d'une spécialité de baccalauréat professionnel.

Lieux de formation : 2

ECOLE HOTELIERE

SAINT QUENTIN EN YVELINES

PLACE FRANCOIS RABELAIS

78042 GUYANCOURT



guyancourt@cfatrajectoire.fr

Gare de Saint Quentin en

Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-

Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.

Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 hôtel d'application.

CAMPUS TRAJECTOIRE

Chemin de l'Orme Rond

78356 JOUY EN JOSAS



campus@cfatrajectoire.fr

Gare de Jouy en Josas : Ligne C

Bus 32 Chaville Rive Droite.

Vélizy Villacoublay - Gare de

Jouy en Josas. Bus 264.



- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.

Contacts pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE 0782093 B

11788423778 ☎ 01 30 96 12 35

www.cfatrajectoire.fr

infos@cfatrajectoire.fr

Postuler : Sur
notre site internet

