



Brevet professionnel sommellerie

UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY

- **PUBLIC**

Etre âgés de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau

- **PRÉREQUIS**

Soit être titulaire d'une diplôme de la Filière

Hôtellerie-Restaurant (idéalement : BTS Hôtellerie Restauration / BTS M.H.R / Mention Complémentaire

Sommellerie / BP Restaurant / Mention Complémentaire Barman / BP Barman)

- **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours, possibilité de récupérer un dossier d'admission et prise de rdv auprès du secrétariat de l'établissement.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

- **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

Le ou la titulaire d'un Brevet Professionnel

Sommelier intervient dans le secteur de

l'hôtellerie, de la restauration ou du

commerce. Il (elle) est un(e) spécialiste des vins de France et

du Monde et des autres boissons. Il (elle) est en mesure de sélectionner les vins et

autres boissons, de les conseiller et de les vendre à

la clientèle, de les accorder avec les mets et de les

servir de manière à les mettre en valeur auprès de

ses clients. Il (elle) possède également des bases solides de

gestion ainsi qu'une grande culture générale liée

au secteur viti-vinicole. Il (elle) est en mesure d'encadrer un ou plusieurs

membres de son équipe et de participer à leur

formation.

- **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

Poursuite d'études possible en BTS MHR ou insertion sur le marché du travail en tant que sommelier, responsable de bar à vin, chef de rayon cave, caviste conseil.

Lien fiche RNCP France Compétences:

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1012/>



Contenu pédagogique de la formation

Enseignement technologique et pratiques professionnelles

| | | |
|--|---|------------|
| <i>Connaissance des vignobles français</i> | } | 9H/semaine |
| <i>Connaissance des vignobles du monde</i> | | |
| <i>Analyse sensorielle</i> | } | 4H/semaine |
| <i>Connaissance des autres boissons</i> | | |
| <i>Technologie professionnelle et législation</i> | | |
| <i>Oenologie</i> | } | 3H/semaine |
| <i>Culture gastronomique et accords mets et vins</i> | } | 9H/semaine |
| <i>Communication/commercialisation</i> | | |

Enseignements généraux

| | |
|----------------------------------|------------|
| <i>Expression française</i> | 2H/semaine |
| <i>Connaissance du monde</i> | 2H/semaine |
| <i>Gestion droit</i> | 2H/semaine |
| <i>LV1/LV2 Anglais, espagnol</i> | 4H/semaine |

Répartition Horaires

Modules professionnels
 25H semaine



Répartition Horaires

Matières générales
 10H semaine



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise
12 semaines en centre de formation soit un total de 405 heures. De septembre 2023 à juin 2025. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ccf en fin de session
Epreuve de pratique professionnelle
Epreuve écrite de technologie professionnelle
Epreuve de gestion
Epreuve de langues vivante
Epreuve d'expression française et ouverture sur le monde

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 par le Ministère de l'Education Nationale.
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat. Aucune passerelle pour cette formation.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 10

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures sur une année) ; de septembre à juin.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 11500 € par an Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adapté en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
Sophie Dumortier 07.87.14.25.31
ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION



• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours. Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com