



Brevet professionnel sommellerie

UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY

- **PUBLIC**

Toute personne souhaitant se spécialiser dans les métiers de la sommellerie et répondant aux prérequis

- **PRÉREQUIS**

*Soit être titulaire d'un diplôme de la Filière
 Hôtellerie-Restaurant (idéalement : BTS Hôtellerie Restauration / BTS M.H.R /
 Mention Complémentaire
 Sommellerie / BP Restaurant / Mention
 Complémentaire Barman / BP Barman)
 Age de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau*

- **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

*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.



Contenu pédagogique de la formation

Enseignement professionnel

P1- Organisation des achats et du service

Prospection, achat et stockage

Analyse sensorielle

Préparation du service

13H/semaine

P2- Commercialisation des vins et autres boissons

Relation service client

*Mise en adéquation des supports de
vente des vins et autres boissons*

12H/semaine

P3- Gestion des équipes et de l'activité

Gestion des équipes

Optimisation de l'activité commerciale

2H/semaine

Enseignements généraux

Expression française 2H/semaine

Connaissance du monde 2H/semaine

LV1/LV2 Anglais, espagnol 4H/semaine

Répartition Horaires

Modules professionnels

27H semaine



Répartition Horaires

Matières générales

8H semaine



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise
24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures. De septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves **CCF** : E1/E3 et E2S1 évaluations au fil de l'eau sur les 2 années de formation.

E2 S2/S3 évaluations au cours du second semestre de terminale.

Epreuve de langue vivante, évaluation au cours du second semestre de terminale.

Epreuve **PONCTUELLE** : Expression française et ouverture sur le monde.

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• 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 : 9225 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « 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 adaptée en fonction de la nature du handicap).

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

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA SESSION DE FORMATION 2023

100%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

0%

Taux d'interruption en cours de formation

100%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

0%

Taux de poursuite d'études

• 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