



BP
Sommelier
Continu

Brevet Professionnel Sommelier

"Connaissance, Promotion et Service des Vins"



Débouchés

—
Sommelier
Caviste
Assistant chef
sommelier
Commercial en vin

↳ Etablissement en capacité
d'accueillir des publics en
situation de handicap.

Public concerné

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en reconversion
- Personnes en autofinancement

Conditions d'inscription

Prérequis

- Avoir 18 ans
- Etre titulaire au minimum d'un CAP ou avoir validé une année de seconde
- Dossier de candidature
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique

Compétences visées

Maîtriser les attendus liés au métier de sommelier :
Connaissance des vignobles ; Accord mets et vins ; Service ;
Gestion de la cave.

Durée de la formation

Elle se déroule sur 9 mois soit :
1 120 heures de formation

- 805 heures en centre
- 315 heures en entreprise

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel • Travaux pratiques
Visites pédagogiques • Interventions de professionnels
Voyages pédagogiques obligatoires sur 9 sites du vignoble
français

Conditions d'accès à l'obtention du diplôme

Pour l'inscription au diplôme, les candidats doivent justifier :

- Soit de cinq années effectuées à temps plein dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé,
- Soit de deux années effectuées après l'obtention d'un diplôme ou titre homologué classé au minimum au niveau 3 ou supérieur (CAP, BEP, BAC, BTS des métiers de la restauration).

Poursuites d'études

BP arts du service et commercialisation
en restauration

SOMMELLERIE

CONNAISSANCE DE LA VIGNE ET DU VIN

- Initiation à la viticulture et aux constituants du raisin.
- Vinifications et vinifications spéciales.
- Elevage et conservation des vins.

AUTRES BOISSONS

- Composition, élaboration des boissons autres que le vin (bières, liqueurs, spiritueux, cafés, thés, eaux...)

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

- Vignobles français
- Vignobles étrangers

DEGUSTATION

Présentation des mécanismes neurophysiologique de l'analyse sensorielle :

- Conditions matérielles pour procéder à une dégustation.
- Dégustation : méthode et applications en vue des différentes situations.

LEGISLATION

- Législation relative à l'élaboration des boissons.
- Législation relative au transport des boissons.
- Licences, lecture et interprétation d'une étiquette, conception et rédaction d'une carte.
- Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité et affichage.
- Droit du travail spécifique à la filière professionnelle.

GESTION APPLIQUEE

L'entreprise : le restaurant

- Principes de base de la comptabilité.
- Main courante et son application informatique.
- Gestion des approvisionnements.
- Politique des prix.
- Principes de gestion financière.
- Gestion analytique d'exploitation.
- Gestion prévisionnelle.

COMMUNICATION - LANGUE ETRANGERE

- Information et documentation externe.
- Présentation et comportement professionnel.
- Typologie de la clientèle.
- Communication orale (en français et langue étrangère).
- Outils de communication.
- Techniques de vente.

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF)
et épreuves terminales.

Conditions financières

Différentes sources de financements
possibles en fonction de votre situation.
Nous consulter.



Indicateurs de performance

► Sur notre site :

<https://lavitibeau.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code



Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**
EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



cfppa.beaune@educagri.fr



<http://www.cfppa.lavitibeau.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA)

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.

Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.
Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



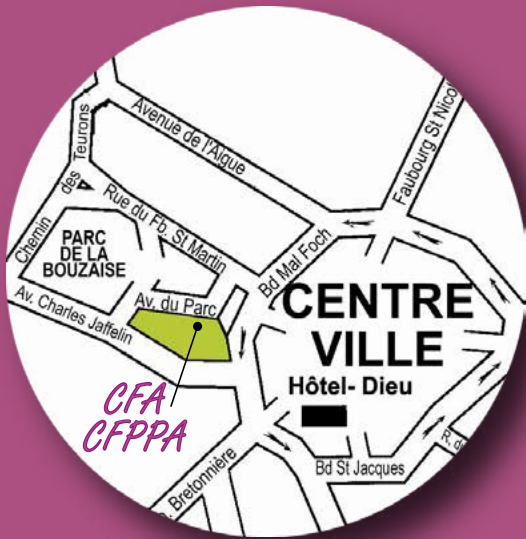
BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

L'établissement de Beaune, ancré dans son territoire depuis le XIX^{ème} siècle, est aujourd'hui un établissement de référence dans les métiers de la viticulture et de la commercialisation des vins et spiritueux.

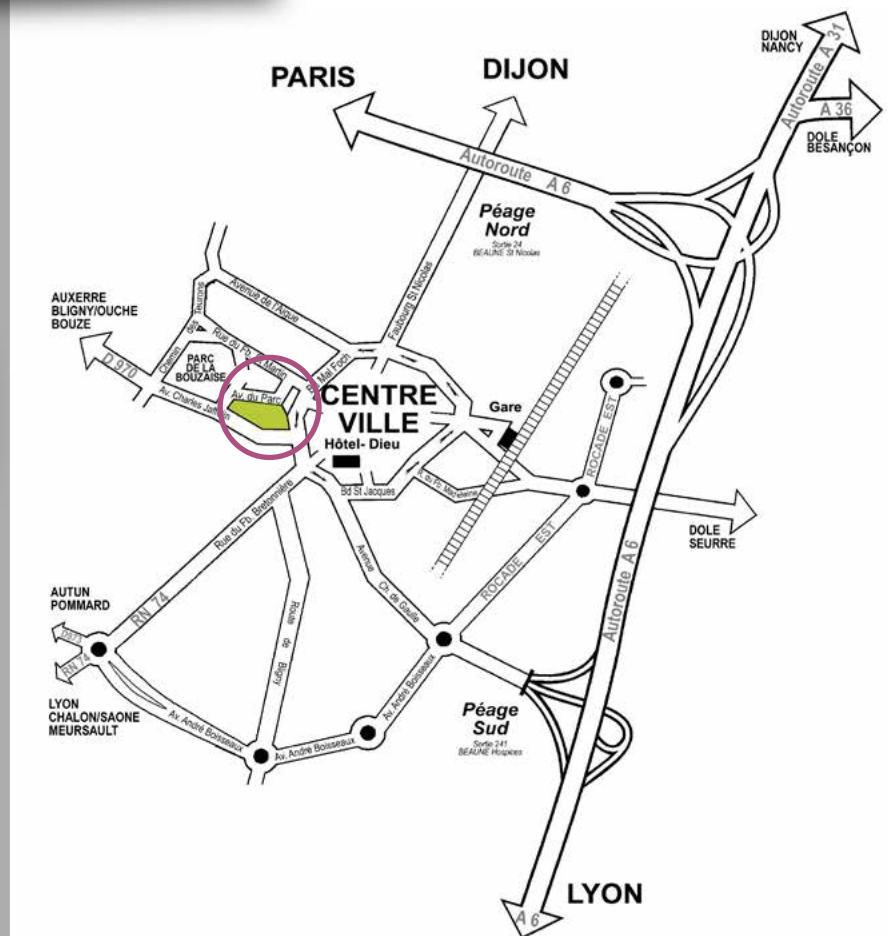
Il s'adapte perpétuellement afin de répondre au mieux aux besoins des jeunes, des parents, des professionnels et des territoires. Pour cela, il a entamé depuis 2017 une nouvelle phase de modernisation de ses installations avec des investissements du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, et travaille au développement de l'innovation pédagogique et au développement du numérique éducatif et des nouvelles technologies.
Le projet d'établissement réécrit en 2019, est un outil de pilotage permettant de répondre aux attentes du territoire et des usagers. Établissement d'excellence délivrant des enseignements de qualité, à l'écoute des projets professionnels des apprenants, et préparant à des carrières professionnelles sur le territoire et à l'international.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/-beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCES HANDICAP

