



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

## Sommelier

### OBJECTIFS

- Accueillir, conseiller la clientèle française et internationale en respectant les règles de l'art du service des vins. Respecter la politique commerciale du restaurant, gérer la cave.
- Sélectionner les fournisseurs. Acheter les vins, composer une carte variée et adaptée, pour accompagner les mets en travaillant en étroite collaboration avec le chef de cuisine.
- Animer, organiser et planifier le travail de la brigade de sommeliers, et transmettre ses connaissances et savoir-faire.
- En charge du service de toutes les boissons (liqueurs, eaux de vie, softs, bières, eaux et boissons chaudes). Acquérir une bonne culture générale et professionnelle.

### CONTENU ET MÉTHODES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Visites et découvertes des vignobles français.
- Travaux pratiques.
- Commercialisation.
- Dégustation mets / vins.
- Œnologie, autres boissons.
- Gestion de cave et législation.
- Technologie professionnelle.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Gestion.
- Sciences appliquées.
- Expression française.
- Anglais.

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant / BEP Hôtellerie-restauration.
- Brevet de Technicien Hôtellerie-restauration.
- Bac Pro Restauration / Bac Technologique Sciences et techniques de l'Hôtellerie.
- MC Sommellerie / BP Barman et BP Arts du service et commercialisation en restauration.
- BTS Management en Hôtellerie Restauration.

greta cfa

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV).

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 11 500 €.

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.  
1<sup>re</sup> session d'examen en juin 2021.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

### DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute Sommelier ou assistant Chef Sommelier dans des restaurants à vocation gastronomique. Il peut aussi rejoindre la grande distribution, les grossistes en vins, les boutiques de vins et les agences commerciales.

### Taux de réussite à l'examen 2022

100 %

### CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr  
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-  
restauration-alimentation

