



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

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

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Sommelier (Formation en apprentissage)

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.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française.
- Anglais.

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au minimum 18ans

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.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien obligatoire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 225 €.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

1^{re} session d'examen en juin 2023.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Nos formations
en Vidéos

