



BP
*Sommelier
Continu*

Brevet Professionnel Sommelier

"Connaissance, Promotion et Service des Vins"



Débouchés

Sommelier
Caviste
Assistant chef
sommelier
Commercial en vin

Public concerné

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

Conditions d'inscription Prérequis

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

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Membre du réseau
LES
**CAMPUS
DU
VIVANT**
Bourgogne-Franche-Comté

Compétences visées

Maîtriser les attendus liés aux métiers de sommelier et vendeur-caviste :

Connaissance des vignobles, Accord mets et vins , Service, Gestion de la cave, Commercialisation en vente directe.

Durée de la formation et délai d'accès

Diplôme de niveau 4 préparé en 8 mois avec une rentrée en octobre.

- 700 h en centre
- 315 h en entreprise

Possibilité d'individualiser le parcours de formation en fonction des acquis.

Profil

- Intérêt pour le service des vins et autres boissons
- Bon niveau en anglais
- Rigueur, organisation
- Bon communicant
- Aptitudes commerciales

SOMMELLERIE

Objectifs du BP Sommelier

Le titulaire du BP Sommelier est un professionnel de la restauration hautement qualifié de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons. Il est susceptible d'encadrer une équipe.

Activités professionnelles

Organisation des achats et du service

- Prospection, achats et stockage
- Analyse sensorielle
- Préparation du service

Commercialisation des vins et autres boissons

- Relation et service client
- Mise en adéquation des supports de vente des vins et autres boissons

Gestion des équipes et de l'activité

- Gestion des équipes
- Optimisation de l'activité commerciale

Modalités d'évaluation

/Capacités visées par le diplôme

La formation valide des blocs de compétences dissociables, en contrôle en cours de formation et une épreuve terminale.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice de ses notes supérieures ou égales à 10/20 pendant 3 ans.

Capacités professionnelles

Bloc n°1 : Organiser les achats et le service

C1a - Identifier et sélectionner les fournisseurs en matière d'œuvre et matériels.

C1b - Gérer les matières d'œuvre et les matériels, de la commande au stockage.

C2 - Déguster des vins, autres boissons, des mets et proposer des accords.

C3 - Organiser et réaliser les mises en place.

Bloc n° 2 : Commercialiser des vins et autres boissons

C4a - Prendre en charge les clients en langues française et anglaise.

C4b - Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise.

C4c - Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons.

C5 - Concevoir et actualiser les supports commerciaux.

Bloc n° 3 : Gérer des équipes et l'activité

C6a - Contribuer aux opérations de recrutement.

C6b - Organiser et contrôler le travail.

C6c - Animer une équipe.

C7 - Promouvoir les ventes.

Bloc n° 4 : Expression et connaissance du monde

Produire et analyser des discours de nature variée.

Produire et analyser des supports utilisant des langages différents.

Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser ces discours et ces supports.

Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

Bloc n° 5 : Langue vivante Anglais

Compétences du niveau B1+ du CECRL.

S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère.

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.



Certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Code RNCP 37384

Date enregistrement : 27/02/2023

Conditions d'accès à l'obtention du diplôme

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques
- Interventions de professionnels
- Voyages pédagogiques obligatoires sur 8 sites du vignoble français.
- Stages pratiques en entreprise

Rémunération

► Pour les demandeurs d'emploi :

- "ARE Formation" (Allocation de Retour à l'Emploi Formation) si vous avez des droits ARE qui couvrent toute la période de formation
- Indemnité ASP (Agence de Services et de Paiement) du Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté si vous n'avez pas de droits ARE à l'entrée en formation ou qu'ils ne couvrent pas la totalité de la durée de formation.

► Pour les salariés en Projet de Transition Professionnelle (PTP) :

- Maintien du salaire selon les modalités vues avec le Conseiller en Évolution Professionnelle.

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).
- Il est possible de suivre la formation et ensuite de cumuler l'expérience professionnelle.

Financement de la formation

Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté.

Pour les autres situations (salariés, autofinancement, ...) nous contacter.



Poursuites d'études

(BP)

Brevet Professionnel
arts du service et commercialisation
en restauration



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



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs
de performance



► Sur notre site :

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

► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

*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.

Membre du réseau
**LES
CAMPUS
DU
VIVANT**
Bourgogne Franche-Comté

L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.

BEAUNE
VITI  **AGRO**
CAMPUS



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

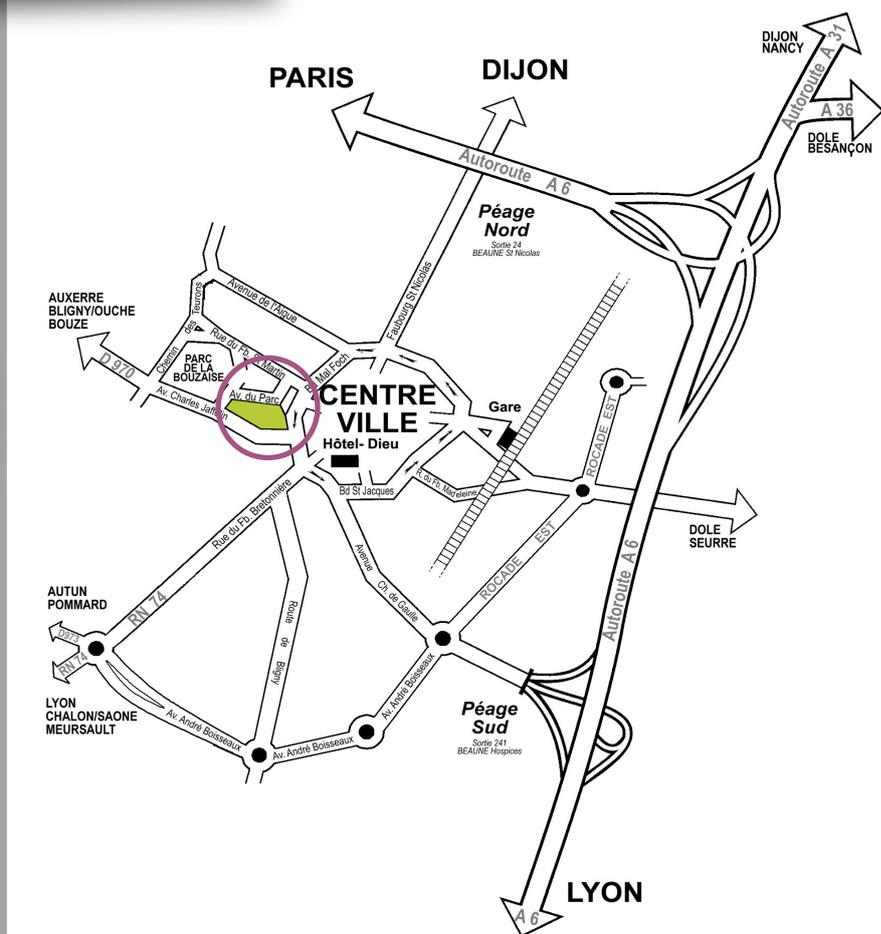
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCÈS



BEAUNE
VITI X AGRO
CAMPUS



L'HÉBERGEMENT 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 en CAPa et BAC PRO.
- 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'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

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

ACCÈS HANDICAP

