MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS






BP Sommelier Alternance

Brevet Professionnel Sommelier

"Connaissance, Promotion et Service des Vins"

Débouchés

- Sommelier
- Caviste
- Assistant chef sommelier
- Commercial en vin

Public concerné

- Etudiants en poursuite d'études.
- 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 10 mois avec une rentrée en septembre.

- 700 h en centre
- 907 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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Travail

PRÉFET DE LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

agefiph

Principaux contenus

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'Education et de la Jeunesse
Code RNCP 37384
Date enregistrement : 27/02/2023

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques
- Interventions de professionnels
- Voyage pédagogiques à dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine,...) et gastronomique dans 8 régions viticoles françaises.

Financement de la formation

Pour les apprentis, la formation est prise en charge intégralement par l'OPCO du secteur (formation gratuite pour l'apprenti).

Pour les contrats de professionnalisation, autofinancement et tout autre financement, nous contacter.

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

Rémunération

L'apprenti perçoit un salaire versé par l'employeur qui dépend de son âge et de l'année de formation.

Contrat d'apprentissage

CATEGORIE D'AGE	2ème ANNEE
Avant 18 ans	39 % du SMIC
De 18 à 20 ans	51 % du SMIC
De 21 à 25 ans	61 % du SMIC
26 ans et +	100 % du SMIC

Contrat de professionnalisation

CATEGORIE D'AGE	2ème ANNEE
30 ans et +	100 % du SMIC

Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur.
Les taux peuvent être plus élevés en fonction des conventions

Contrat d'apprentissage

Elle s'adresse :
- aux employeurs de moins de 250 salariés;
- pour la préparation d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau inférieur ou égal au bac.

Contrat d'apprentissage

- 5 000 € versés la 1ère année, quelle que soit la durée du contrat.
- 6 000 € versés la 1ère année, quelle que soit la durée du contrat pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



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

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 de l'Agro-Alimentaire 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 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes.
3 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.
4 - Participe à l'animation et au développement des territoires.
5 - Mettre en œuvre des expérimentations conduites sur les exploitations des lycées.
6 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d' innovation agricoles et agroalimentaires.

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

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLEFPA « 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.

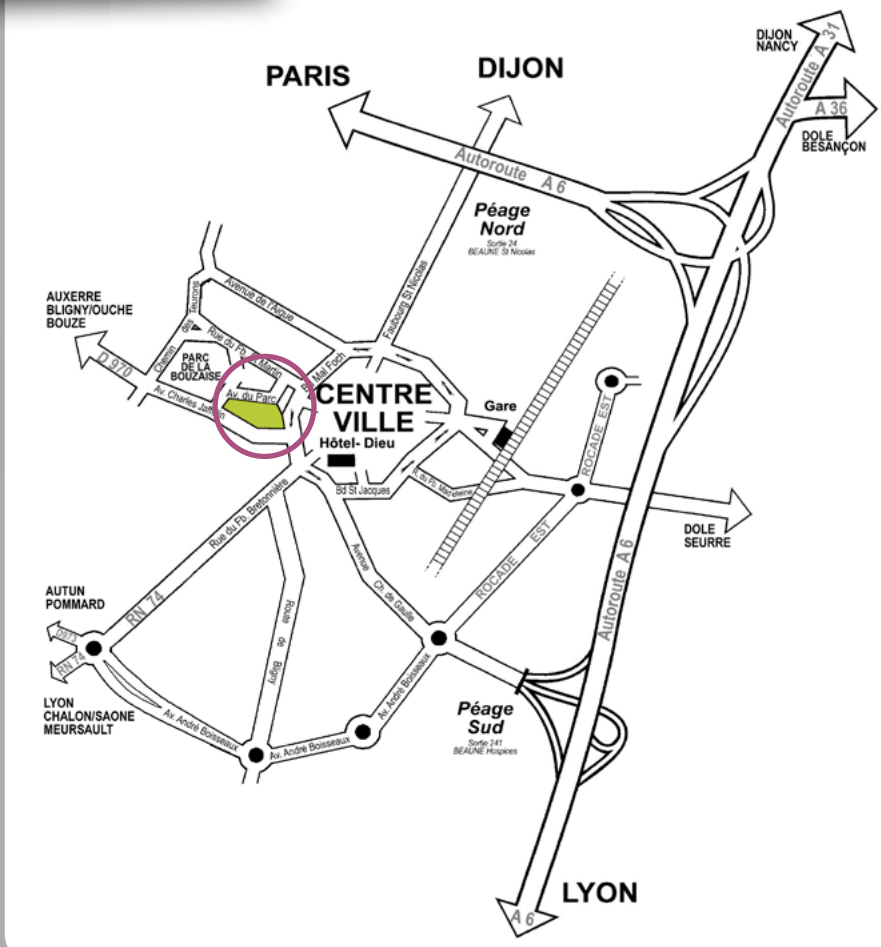
L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

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

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

PLAN D'ACCÈS





BEAUNE VITI 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 sefl-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)
• Cuverie
• 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.htlm

- Train

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

ACCÈS HANDICAP