BP SOMMELIER

LA FORMATION

Le brevet professionnel de sommellerie est un diplôme national qui atteste l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle définie.
C'est un diplôme de promotion sociale préparé soit en exerçant une activité professionnelle soit dans le cadre d'un contrat en alternance, le plus souvent après un diplôme de niveau V obtenu dans la même spécialité ou une spécialité voisine.

Diplôme d'Etat Ministère de l'Education Nationale
Epreuves terminales

DUREE

- 24 mois en alternance ou 8 mois de septembre à juin
- 980h de formation théorique, incluant 280h de voyage d'étude

LE PUBLIC

- Salariés de la restauration souhaitant se spécialiser dans la sommellerie (CIF)
- Aux titulaires de la MC sommellerie (formation en 2 ans)
- Demandeurs d'emploi requérant les 5 années de vente et service du vin.

PRE REQUIS

Peuvent se présenter à l'ensemble des unités de l'examen les candidats qui :

- ont exercé une activité professionnelle :
    - pendant une durée de cinq ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé,
    - deux ans s'ils justifient d'un diplôme ou titre de niveau V dans l'hôtellerie restauration,
    - six mois à un an s'ils sont titulaires d'une spécialité de baccalauréat professionnel du même secteur professionnel. L'activité sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation est prise en compte.



LES DEBOUCHES

Commis sommelier, Sommelier, Chef sommelier, Caviste, Consultant,….

PRESENTATION DE LA FORMATION

M1 Œnologie 72 h

- La vigne : Viticulture
- Le raisin : constituants
- Les vinifications
- Le vin : élevage et conservation.

M2 Les autres boissons 45 h

Composition et élaboration (liqueurs, bière, eaux de vie, café, thé, eau, ...)

M3 Connaissances des vignobles 388 h (108h de cours théorique et 280h de voyages)

- les vignobles français (facteurs naturels et humains – économiques et réglementaires –les vins et gastronomie)
- les vignobles étrangers principaux vignobles et production

M4 Analyse sensorielle 54 h

- Mécanismes de l'analyse sensorielle
- Conditions matérielles
- Méthodes et applications de la dégustation

M5 Législation 36 h

- Réglementation en vigueur sur l'élaboration, opérations et pratiques œnologiques
- Transport, interprétation d'une étiquette conception et rédaction d'une carte
- Réglementation en matière d'affichage, d'hygiène et de sécurité
- Droit du travail spécifique à la filière

M6 Gestion appliquée 72 h

- Principaux types d'entreprises
- Base de la comptabilité
- Gestion des stocks
- Politique des prix, prix de vente, prévision et analyse des résultats
- Gestion financière, analytique et prévisionnelle

M7 Français/Communication 72 h

Etude de documentation, étude de l'actualité, rédaction de synthèse.

M8 Anglais 54h

Communication, commercialisation, vente

M9 Service et préparation au voyage 121h

EVALUATION

E 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE (9)

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
-Sous-épreuve : analyse sensorielle *3 vins : rouge, blanc et un spiritueux écrit + 1 vdn, 1 vdl oral*	Pratique/orale	1heure	4
-Sous-épreuve : communication-commercialisation *Accueil, suivi, congé, vente, accord mets et vins, etc...*	Pratique/orale	40 min	2
-Sous-épreuve : service *Organiser, servir* *Service des boissons : Apéritif, ouverture d'un vin effervescent, vin blanc en seau, v*in rouge *(décantation, carafage) service en panier, digestif, café*	Pratique/orale	40 min	3

E2 APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
-Compte rendu des Voyages d'étude	Sur site	1heure	5
-Ecrite	Ecrit	1 Heure	

E3 CONNAISSANCES DES VIGNOBLES/ TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (9)

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
-Sous-épreuve : Connaissances des vignobles *Production, terroirs, appellations, harmonisation mets et vins*	Ecrit	1 heure	3
-Sous-épreuve : Technologie professionnelle *Analyse carte des vins, législation des boissons, œnologie, autres boissons, organisation du travail, connaissance des produits, gestion de cave*	Ecrit	4 heures	6

E4 GESTION APPLIQUEE (3)

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
-Approvisionnements, ventes, résultats	Ecrit	2 heures	3

E5 ANGLAIS (2)

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
-Sous-épreuve : Communication-commercialisation *Accueillir, conseiller, renseigner*	Oral	20 min	2

E6 EXPRESSION FRANCAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE (3)

EPREUVES	FORME	DUREE	COEF
A partir d'un dossier (6 pages environ) : questions, analyse, graphique, tableau, synthèse	Ecrit	3 heures	3

EPREUVE FACULTATIVE

Langue étrangère	Oral	15 min de préparation 15 min d'interrogation

Frais annexes

- 480 € de frais d'inscription
- Non compris: frais supplémentaires éventuels (les voyages d'étude : transport sur site, la restauration et l'hébergement). L'ICOP est dans le pouvoir financièrement de conduire physiquement les étudiants lors de ces voyages.

Conditions financières

- Par la voie de la formation professionnelle continue : ALTERNANCE (contrat de professionnalisation)
- C.I.F. (congé individuel de formation)
  En formation initiale