



BREVET PROFESSIONNEL Sommelier *par apprentissage*

Le ou la titulaire d'un **Brevet Professionnel Sommelier** intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou du commerce.

Il (elle) est un(e) spécialiste des vins de France et du Monde et des autres boissons.

Il (elle) est en mesure de sélectionner les vins et autres boissons, de les conseiller et de les vendre à la clientèle, de les accorder avec les mets et de les servir de manière à les mettre en valeur auprès de ses clients.

Il (elle) possède également des bases solides de gestion ainsi qu'une grande culture générale liée au secteur vitivinicole.

Il (elle) est en mesure d'encadrer un ou plusieurs membres de son équipe et de participer à leur formation.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le ou la titulaire du Brevet Professionnel Sommelier pourra se voir proposer **des postes de responsabilité** tels que par exemple :

Chef Sommelier	Maître d'hôtel
Directeur de Salle	Directeur de la Restauration
Responsable de Bar à Vin	Responsable de Magasin de type Cave
Agent Commercial	Directeur Commercial (structure viticole)
Chef de Rayon cave (grande distribution)	

Condition d'accès :

Pré-requis à l'accès au Brevet Professionnel Sommelier :

- soit être titulaire d'une diplôme de la Filière Hôtellerie-Restauration (idéalement : BTS Hôtellerie-Restauration / BTS M.H.R / Mention Complémentaire Sommelier / BP Restaurant / Mention Complémentaire Barman / BP Barman)
- soit attester 5 années d'expérience professionnelle dans le secteur de la restauration et avoir moins de 30 ans à la date de l'examen

Tout candidat(e) doit obligatoirement compléter et renvoyer, dans le délai imparti, un dossier de candidature en y joignant la totalité des pièces demandées. Ce dossier est téléchargeable sur : www.lyceedechamalières.fr

Des entretiens de recrutement, en plus de l'étude des dossiers auront lieu courant mai afin d'affiner la sélection. Les convocations seront envoyées par mail.

Un accompagnement pour le choix de l'entreprise d'accueil peut être fourni.

Il n'est donc pas nécessaire d'avoir déjà une entreprise pour postuler.

Alternance :

- rythme d'alternance non régulier tenant compte de l'activité des entreprises
- 40 semaines en entreprise par année (dont congés payés)
- 12 semaines de 35h au lycée par année (dont 4 semaines consacrées à l'Approche Pratique des Vignobles)
- 3 visites par an : 1^{er} entretien au lycée entre le tuteur, l'apprenti et le coordinateur dans les deux premiers mois, les autres visites ont lieu en entreprise.
- Pas de vacances scolaires pour l'apprenti, gain de congés payés comme tout salarié (du 1^{er} juin au 31 mai)
- Contrat de 24 mois (**possibilité d'aide à la recherche d'entreprise**)
- Poste de commis-sommelier avec prises de responsabilités au fur et à mesure de l'apprentissage

Lycée Général et Technologique, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalières.fr Tél. : 04.73.31.74.50





Lycée de Chamalières

BREVET PROFESSIONNEL Sommelier *par apprentissage*

Répartition de l'enseignement :

35h de cours par semaine (considérées comme du temps de travail donc soumises aux règles du code du travail pour les absences) répartis entre les matières suivantes :

- Connaissance des Vignobles Français	- Communication / Commercialisation-
- Connaissance des Vignobles du Monde	- Expression Française
- Analyse Sensorielle	- Connaissance du Monde
- Connaissance des Autres Boissons	- Gestion / Droit
- Technologie professionnelle et législation	- LV1 Anglais
- Œnologie	- LV2 Chinois (initiation)
- Culture Gastronomique et accords mets et vins	

Approche Pratique des Vignobles. Il s'agit de déplacement dans les grands vignobles, à la découverte des terroirs et de leurs caractéristiques et à la rencontre des vignerons et des structures de production viti-vinicoles considérées parmi les meilleures.

Ces déplacements sont obligatoires (considérés comme du temps de travail donc soumis aux règles du code du travail pour les absences) et feront l'objet de comptes-rendus évalués en vue de l'examen sous forme de CCF.

Huit déplacements en France seront organisés :

- Alsace / Lorraine / Champagne	- Languedoc / Roussillon
- Bourgogne	- Sud-Ouest / Armagnac
- Beaujolais / Jura / Savoie	- Bordelais / Cognac
- Vallée du Rhône / Provence / Corse	- Vallée de la Loire
<i>- facultatif : un vignoble étranger</i>	

Si besoin de renseignements, contacter le professeur responsable du BP Sommelier : thomas.vivant@ac-clermont.fr

Rémunération : SMIC au 1^{er} Janvier 2020 : 10.15€ :

1 ^{ère} année			
35 h	39h	35h	39h
De 18 à 20 ans -43% du SMIC		À partir de 21 ans - 53% du SMIC	
661.96€	745.16€	815.91€	918.46€
2 ^{ème} année			
De 18 à 20 ans - 51% du SMIC		À partir de 21 ans - 61% du SMIC	
785.12€	883.80€	939.06€	1057.09€

Avant 18 ans : 27% du SMIC soit 415.65€ (maxi 35h)

Indemnités compensatrices (avantages en nature 3.65 € non pris) à rajouter quand période d'école

Si besoin de renseignements sur les formalités administratives et la rémunération, contacter la référente des UFA : Sabine.dignat@ac-clermont.fr

Lycée Général et Technologique, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalières.fr Tél. : 04.73.31.74.50

