

# Brevet Professionnel de 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 viti-vinicole.

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

Tout candidat(e) doit obligatoirement compléter et renvoyer pour le 30 avril, un dossier de candidature en y joignant la totalité des pièces demandées disponible sur : [www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.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 : 1er 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 1er 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 dans un restaurant.



LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING  
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme



Lycée  
des  
Métiers

Hôtellerie, restauration  
et Tourisme

**Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing**  
**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,**  
**de la Restauration et du Tourisme**  
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : [www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)  
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel  
X (Twitter) : @LyceeCham

# Brevet Professionnel de 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
Oenologie	
Culture Gastronomique et accords mets et vins	

Cette formation propose de mettre l'accent sur les connaissances sur des vins bio, biodynamiques et naturels.

## 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

## Résultats

Taux de réussite 2024 BP SOM en apprentissage : 100% - Taux d'insertion professionnelle : 100%

## Rémunération :

SMIC brut au 1<sup>er</sup> nov. 2024 : 1 801.80 € - SMIC brut correspondant pour un contrat 39h : 2 028.27 €

1 <sup>ère</sup> année			
35 h	39h	35h	39h
De 18 à 20 ans : 43% du SMIC		À partir de 21 ans : 53% du SMIC	
774.77 €	872.16 €	954.95 €	1 074.98 €
2 <sup>ème</sup> année			
De 18 à 20 ans : 51% du SMIC		À partir de 21 ans : 61% du SMIC	
918.92 €	1 034.42 €	1 099.10 €	1 237.24 €

Avant 18 ans : 27% du SMIC soit 486.49 € (maxi 35h)

Indemnités compensatrices (avantages en nature 4.22 € non pris) à rajouter quand période d'école si sous convention HCR (décret n°2014-1569 du 22 décembre 2014 + Circulaire AS N°28.15 du 24/12/15 de l'UMIH)



**Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing**  
**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,**  
**de la Restauration et du Tourisme**  
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : [www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)  
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel  
X (Twitter) : @LyceeCham