

BP SOMMELLERIE – Rentrée 2024/2026

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de la Filière, Hôtellerie-Restauration (idéalement : BTS Hôtellerie Restauration / BTS M.H.R / Mention Complémentaire Sommellerie / BP Restaurant / Mention Complémentaire Barman / BP Barman)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études possible en BTS MHR ou insertion sur le marché du travail en tant que sommelier, responsable de bar à vin, chef de rayon cave, caviste conseil.

Contenu pédagogique de la formation



Organiser les achats et le service

Identifier et sélectionner les fournisseurs en matière d'œuvre et matériels
Gérer les matières d'œuvre et les matériels, de la commande au stockage
Déguster des vins, autres boissons, des mets et proposer des accords
Organiser et réaliser les mises en place
Commercialiser des vins et autres boissons

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise
Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
Concevoir et actualiser les supports commerciaux
Gérer des équipes et l'activité

Contribuer aux opérations de recrutement

Organiser et contrôler le travail
Animer une équipe
Promouvoir les ventes

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 des discours et des supports
Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Lanque vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL

S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Repartition horaires de la formation

<i>Organisation, Achats et Service 15H/semaine</i>	<i>Gestion et Achats 2H/semaine</i>
<i>Expression et connaissance du monde 4H/semaine</i>	<i>Commercialisation vins et boissons 7H/semaine</i>
<i>Langue vivante 3H/semaine</i>	<i>Accompagnement numérique 1H/semaine</i>



• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves CCF : E1/E3 et E2S1 évaluations au fil de l'eau sur les 2 années de formation.

E2 S2/S3 évaluations au cours du second semestre de terminale.

Epreuve de langue vivante, évaluation au cours du second semestre de terminale.

Epreuve PONCTUELLE : Expression française et ouverture sur le monde.

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1^{ère} année, 405 heures la 2^{ème} année) ; de septembre 2024 à juin 2026.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 9225 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Les informations liées à la formation

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service handicap de L'UFA: n.dussart@saint-jo.com

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com

Experte apprentissage: peudpiece.j@cfajeambosco.fr



Taux de réussite aux examens session 2023

100% d'obtention du diplôme

0% d'interruption en cours de formation

100% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

0% de taux de poursuite d'études



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
 9 Quai Amédée Couesnon
 02400 Château-Thierry
 03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com