

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

CURSUS DE DEUX ANNEES SCOLAIRES EN ALTERNANCE

RYTHME D'ALTERNANCE :

1^{ere} année :

41 semaines en entreprise (*dont congés payés*)
11 semaines en centre de formation

2nd année :

40 semaines en entreprise (*dont congés payés*)
12 semaines en centre de formation
(*dont période d'examen*)

Rythme d'alternance non régulier tenant compte
de l'activité des entreprises d'accueil.

Le Lycée de Chamalières dispose d'un réseau de
partenaires (dans l'agglomération de Clermont-
Ferrand, dans la région Auvergne – Rhône-Alpes,
en France entière) disposés à accueillir des
apprentis de BP Sommelier
(*liste à disposition des postulants*).

Possibilité de proposition d'entreprise
d'accueil par les apprentis
(*soumis à validation de l'équipe pédagogique*)

CONTENUS

(*en cours de finalisation*)

connaissance des vignobles français
9 heures par semaine
connaissance des vignobles du monde
2 heures par semaine
technologie professionnelle et législation
3 heures par semaine
connaissance des autres boissons
3 heures par semaine
œnologie
2 heures par semaine
accords mets et vins
2 heures par semaine
analyse sensorielle
2 heures par semaine
commercialisation
1 heure par semaine
LV1 (anglais)
3 heures par semaine
LV2 (initiation au chinois)
3 heures par semaine
gestion d'entreprise
2 heures par semaine
connaissance du monde et français
3 heures par semaine

VISITES SUR SITE

(8 semaines)

visites de vignobles :

(*réparties sur les deux années*)
- Alsace / Champagne / Lorraine
- Bourgogne
- Beaujolais / Jura / Savoie
- Vallée du Rhône / Provence
- Languedoc / Roussillon
- Sud-Ouest / Armagnac
- Bordelais / Cognac
- Vallée de la Loire

RECRUTEMENT

Formation initiale :

titulaires de la MC Sommelierie,
du BTS Hôtellerie-Restauration options A et B,
du BTS MHR options A, B et C.

Formation continue :

Possibilité d'intégration sous forme de contrat de
professionnalisation (prendre contact au
préalable avec le Professeur Coordinateur)

Contact :

Mr Thomas VIVANT - Professeur Coordinateur de la Mention Complémentaire Sommelierie et du Brevet Professionnel Sommelier
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme et Lycée Général Voie Romaine – 63 400 CHAMALIERES
Téléphone : 04 73 31 74 50 – mail : thomas.vivant@ac-clermont.fr – site web : www.lyceedechamalieres.fr