



DEVENEZ **SOMMELIER**



Le sommelier est en charge de la cave du restaurant : il choisit les vins, les achète auprès des viticulteurs et élabore une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement ; il est également en charge des liqueurs et des alcools. Il gère la cave en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles, il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 29 ans, après une classe de 3ème et un CAP service en restauration à minima

En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base + 1 CAP service

QUALITÉS REQUISES :

- Soin
- Résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Passer l'entretien de motivation

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info première rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au campus (sauf -15ans)

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

Pour les autres statuts : Sur demande, Devis en fonction de votre profil professionnel.
Informations sur la prise en charge : sur le site internet du Campus.

DIPLÔME : Brevet Professionnel après un CAP service ou Certificat de Spécialisation après un BP Barman
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

DURÉE : Formation en 3 à 5 ans selon formule et diplômes précédents

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Œnologie et analyse sensorielle
- Accords des mets & des vins
- Mise en application des techniques de service des vins et des autres boissons lors de situations professionnelles
- Voyages pédagogiques dans des vignobles
- Approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels,
- Distribution et service des boissons,
- Contrôle (réception, livraison, stock...)
- Commercialisation des vins et boissons

Domaine général

- Connaissances de l'histoire du vin et des vignobles français
- Anglais professionnel : Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge
- Connaissances des boissons autres que le vin et de la législation en vigueur
- Expression orale et écrite
- Gestion appliquée
- Vente

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat 8 303€/an (BP) 7 071€/an (CS)

Coût pour l'apprenti : 0€/an
formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE : 83% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- BP Barman en 1 an

EMPLOYABILITÉ : 93% EN 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Ce cursus est destiné à compléter une formation de restauration en conférant à son titulaire une spécialité lui permettant d'intégrer rapidement le monde du travail. Emploi en Sommellerie dans la restauration gastronomique, bar à vins, avec évolution de carrière vers des postes à responsabilité en sommellerie et en restauration.

Emplois possibles dans différents secteurs de la distribution : grossiste, grande distribution.... Dans le secteur de la commercialisation : caveau de production, agence commerciale, négoce en vins, création d'entreprise.

Son évolution :

- Intégrer des établissements de standing de plus en plus important, disposant d'une cave plus élaborée voire même d'une brigade de sommeliers.
- Evoluer au sein d'une brigade de sommelier : Commis Sommelier / sommelier / Chef Sommelier.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougère

