

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER(IÈRE) - BP



Formation certifiante

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir le diplôme
- Acquérir l'obtention du diplôme et/ou les compétences nécessaires à l'exercice du métier visé
- Poursuivre ses études et/ou s'insérer dans un emploi durable

Le ou la titulaire du brevet professionnel « Sommelier » est un(e) professionnel(le) de la restauration « hautement qualifié » de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons. Le ou la sommelière se caractérise par sa connaissance approfondie des vins et des autres boissons. Il ou elle est chargé(e) de leur commercialisation et de leur service. Il ou elle possède une sensibilité organoleptique développée. Il ou elle est susceptible d'encadrer une équipe.

CONTENU DE LA FORMATION

La formation comprend 35 heures de cours par semaine (cours, travaux dirigés, travaux pratiques). Polyvalente, elle alterne les enseignements généraux et les enseignements professionnels avec toutefois une large prédominance pour ces derniers (72% du volume total des enseignements).

Garantir une approche pratique et une immersion dans les vignobles

Acquérir des certitudes sur les connaissances des vignobles et des références de produits : La formation comprend la visite des 8 sites viticoles principaux sur 2 années de formation: Alsace, Lorraine, Champagne – Bordelais Cognac – Bourgogne – Jura, Savoie, Beaujolais – Languedoc, Roussillon – Sud Ouest et l'Armagnac – Vallée de Loire – Vallée du Rhône, Provence, Corse – Vins étrangers

Être capable de connaître, commenter, apprécier les facteurs naturels, humains, économiques et les aspects réglementaires en relation avec :

- La situation et l'influence des terroirs. Comprendre les éléments naturels et humains des terroirs viticoles
- L'œnologie : définition œnologie et les techniques de vinification, d'élevage propres à chaque région. Aborder les aspects techniques de la conduite de la vigne à l'élevage des vins
- L'analyse sensorielle permettant de définir les caractères spécifiques des productions. Apprendre à déguster selon les règles et les termes de la profession
- L'harmonie mets et vins mariant les produits locaux et les autres ainsi que la gastronomie. Savoir conseiller les clients sur les accords mets et vins, savoir constituer une carte des vins
- L'histoire et la culture régionale influant sur les viticulteurs et la filière viticole

Cours théoriques abordés :

- Cru des vins (appellations, terroir et réglementation) français et étrangers
- Dégustation et accords mets & vins
- Œnologie
- Communication (cours exclusivement en anglais), pratiques théâtrales, rédaction des cartes

Durée (variable selon le type de contrat)

980 heures en centre

2310 heures en entreprise

3290 heures totales

Modalités de l'alternance

Le CFA académique propose différents rythmes d'alternance afin de répondre aux besoins des formations et des employeurs, en fonction des spécificités des secteurs d'activité. Ces rythmes peuvent être de 2 jours en CFA / 3 jours en entreprise ou inversement, ou encore en alternance hebdomadaire ou mensuelle. Le rythme choisi reste identique tout au long de la formation en apprentissage et s'aligne avec le calendrier des vacances scolaires, périodes durant lesquelles les apprentis sont en entreprise. Pour plus de précisions, contactez-nous.

Public

Apprenti

Code RNCP : 37384

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : du 27/02/2023 au 01/09/2028

NSF : 334

ROME : G1804

Formacode : 42739 , 42757

Prix TTC

0.00 €

Le prix de la formation correspond au coût contrat du référentiel France Compétences. Aucun reste à charge de frais pédagogiques pour l'entreprise et l'apprenti. Pour les apprentis du secteur public des coll. territoriales, financement selon barème CNFPT

Financements

 Ouvert en contrat d'apprentissage

- Langues étrangères (anglais),
- Gestion appliquée et français

Accompagnement personnalisé

NIVEAU D'ENTRÉE EN FORMATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)

CONDITIONS SPÉCIFIQUES ET PRÉ-REQUIS

Être titulaire soit d'un CAP restaurant, d'un BEP hôtellerie restauration, d'un BAC Pro restauration, BAC STHR, d'un BTS hôtellerie restauration, BP barman ou d'un BP restaurant ou justifier de 5 ans de formation ou de pratique professionnelle, en service, à la date de l'examen.

SITUATION DE HANDICAP

Besoin d'un aménagement personnalisé lié à un handicap ? [Contactez notre cellule handicap](#)

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délais :

La date théorique du début de formation est fixée en septembre.

Possibilité d'intégration en cours d'année, selon le parcours du candidat.

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Modalités :

L'apprentissage est accessible aux jeunes de plus de 15 ans ayant terminé le cycle collège et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

Plus d'informations sur les conditions spécifiques d'accès à l'apprentissage : <https://www.education.gouv.fr/se-former-par-l-apprentissage-2325>

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Modalités d'évaluation :

Contrôles en cours de formation (CCF) et/ou épreuves ponctuelles écrites et orales

Certification :

Brevet professionnel, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale, Inscrit au RNCP

Relevé d'acquis

NIVEAU À LA SORTIE DE FORMATION

- Niveau 4 (Bac général, professionnel ou technologique, BP)



Taux d'insertion
72 %



Taux de réussite
69 %



Taux de satisfaction
100 %

Dates et lieux

du 01 septembre 2025 au 03 juillet 2027



Lycée professionnel Albert-Bayet
9 Rue Commandant Bourgoïn
37000 Tours



Isaline GUIHAIRE
ddfpt.37bayet-hr@ac-orleans-tours.fr
0247771226

PERSPECTIVES MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du brevet professionnel « Sommelier » exerce son activité dans les établissements de restauration à vocation gastronomique et entreprises de commercialisation des vins et autres boissons. Il ou elle exerce cette activité en France ou à l'étranger.

Type d'emplois accessibles :

Le ou la titulaire du brevet professionnel « Sommelier » peut accéder aux fonctions de :

- sommelier responsable ou sommelière responsable dans des restaurants à vocation gastronomique, spécialisé(e) dans la commercialisation des vins et des autres boissons ;
- responsable des vins et des autres boissons dans les secteurs de la distribution, des magasins spécialisés et les domaines viticoles.

Pour en savoir plus, voir la fiche [France Compétences](#)

ÉQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS

Le brevet professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Exemple(s) de formation(s) :

- BP arts du service et commercialisation en restauration

Pour en savoir plus, voir la fiche [Onisep](#)