



▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire du B.P. sommelier exerce son activité dans des restaurants à vocation gastronomique recevant une clientèle française et internationale. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère. Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme de niveau IV peut permettre à son titulaire de postuler à un emploi de sommelier, assistant chef sommelier ou chef sommelier. Il peut exercer cette activité en France ou à l'étranger. En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire du BP Sommelier peut accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution ou les magasins spécialisés.

▲ Conditions de travail :

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel Sommelier : La connaissance approfondie de l'élaboration des boissons en utilisant l'analyse sensorielle, l'utilisation et l'entretien de matériel et équipements spécifiques, la connaissance et l'application de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation.

En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier, le sommelier doit posséder une bonne culture générale et une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin d'optimiser et de personnaliser ses relations avec la clientèle.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Le Sommelier est un professionnel de la restauration.

Il conseille la clientèle sur le choix des boissons et en assure le service. En relation avec sa hiérarchie, il achète, contrôle, gère et commercialise les boissons.

▲ Qualités requises :

- Bonne culture générale
- Le goût et le sens des relations
- Le goût pour le partage de son savoir
- Bonne résistance physique
- Une bonne présentation
- Probité et sobriété

▲ Conditions d'admission :

- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Être titulaire d'un diplôme de niveau V relevant du secteur de la restauration.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- BTS Hôtellerie Restauration option A ou B
- CQP Assistant d'Exploitation option Restauration



▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 28 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation dont 9 consacrées à des voyages d'études au sein des vignobles français : Bordelais, Bourgogne, Val de Loire...)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
PRATIQUE PROFESSIONNELLE • Analyse sensorielle • Communication-Commercialisation • Service	4	C.C.F	2H
	2 3		2H
APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES	5	C.C.F	9 semaines de voyages sur sites
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE • Connaissance des vignobles • Technologie professionnelle	3	Ponctuelle écrite	8 H
	6		9 H
GESTION APPLIQUEE	3	Ponctuelle écrite	4 H
DOMAINES GENERAUX :			
Langue vivante appliquée : Anglais (évaluée lors de l'épreuve communication – commercialisation)	2	Ponctuelle orale	6 H
Expression française et ouverture sur le monde	3	Ecrite	2 H
Informatique	/	/	2 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>