

# Brevet Professionnel SOMMELLERIE

## Par apprentissage



Lycée de Gascogne  
HÔTELLERIE ET TOURISME  
BORDEAUX - TALENCE



## 40 semaines en entreprise

## 12 semaines en centre de formation

## Par année (2 années de formation).

(dont 4 semaines de découverte des vignobles par an)

### POURQUOI UN APPRENTI ?

#### Des jeunes déjà compétents



Tous les jeunes qui suivent cette formation sont déjà titulaires d'un diplôme de la restauration (CAP, Bac Pro, BTN ou BTS).



En plus de leur diplôme, certains ont même suivi un an de formation en sommellerie avant de rejoindre le B.P.

#### Une pédagogie innovante et pro



Un site Internet dédié à la formation, une équipe d'enseignants issus de la profession, des cours en anglais.

#### Un contrat aidé



Il existe différentes aides prévues pour les employeurs qui embauchent des apprentis. Toutes ces aides sont cumulables.

*Partenaires pédagogiques :*  
École hôtelière de Porto  
Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

## Pré requis et aides

Pour les **apprentis**, avoir:

- ✓ Un CAP restaurant ou un BEP hôtellerie-restauration ou un bac professionnel,
- ✓ Ou un brevet de technicien, ou un bac technologique STHR
- ✓ Ou un brevet professionnel barman ou un brevet professionnel restaurant
- ✓ Ou un BTS Hôtellerie Restauration
- ✓ Ou de cinq années d'activités professionnelles à temps plein ou partiel dans un emploi en rapport avec la sommellerie.

Pour la **formation continue**, la formation peut être réduite à une année.

**Aides:** au transport et au logement (internat du lycée de Gascogne ou résidence habitat du CFA G. Eiffel)

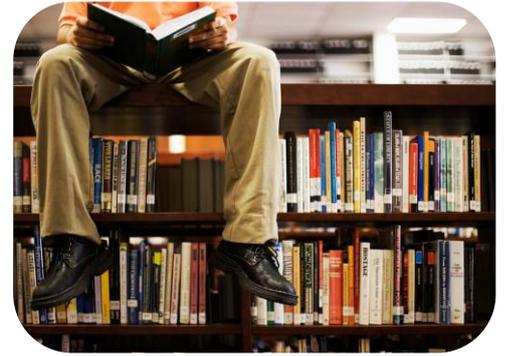
## Une expérience solide, un réseau ancré

Le lycée de Gascogne est **fort d'une longue expérience** dans l'enseignement de la Sommellerie. La création de la première section Mention complémentaire Sommellerie date de **1984**.

Depuis, nous avons su construire de nombreux partenariats hauts de gamme, et possédons un réseau conséquent d'anciens élèves. Quelques exemples:

- Bertrand BIJASSON: président de l'UDSF Aquitaine, lauréat du Master of Port.
- David BIRAUD: vice-champion du monde au concours "Meilleur Sommelier du monde" en 2016.
- Camille VARANGUE et Clément DELECLUZE sont tous les deux médaillés d'Or cette année au concours "Un des Meilleurs Apprentis de France".

C'est grâce à cette expérience et cette réussite que nous avons choisi d'ouvrir la **première promotion 2017/2018** du BP sommellerie. Ainsi nous offrons à nos élèves la possibilité de poursuivre leurs études tout en se professionnalisant.



### *Diplôme de niveau IV (comme le Bac)*

*Il s'adresse aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau V (CAP), de niveau IV (BP, Bac Pro) ou de niveau III (BTN, BTS) dans l'hôtellerie restauration.*

## Nos partenaires du monde de la vigne et du vin



Château Giscours  
Grand Cru Classé en 1855

*Chaque année la  
promotion sortante est  
parrainée par un  
Château issu du  
classement de 1855*



UDSF : Union de la Sommellerie Française

Conseil des Grands Crus Classés en 1855  
*Parrains de promotion*

Château Haut-Brion  
*stage vendanges*

Union des Crus Classés de Graves  
*stage vinifications*

Union des Grands Crus de Bordeaux  
*dégustations primeurs*



Le magazine Terre de Vins  
*Bordeaux Tasting*

## Articulation de la formation

**40 semaines en entreprise**  
**12 semaines en centre de formation**

Les 12 semaines sont divisées en 4 cycles de 3 semaines attenantes.

Chaque cycle se divise ainsi:

- Semaine 1 : visite d'une région viticole,
- Semaines 2-3 : cours théoriques au lycée.

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
	2		6			8						
	3					9				10		
		4								11		
1		5			7					12		

Lycée

Entreprise

Les cours théoriques abordent les notions suivantes :

- **Cru des vins** (appellations, terroir et réglementation) français et étrangers.
- **Dégustation** et accords mets & vins.
- **Oenologie**.
- **Communication** (cours exclusivement en anglais), pratiques théâtrales, rédaction des cartes ...
- **Langues étrangères** (anglais), initiation au chinois.
- **Gestion appliquée et français**.



Vigne du lycée de Gascogne

## Approche pratique des vignobles



Au cours des deux années de formation les apprentis auront voyagé 8 semaines dans **tous les vignobles de France** ainsi qu'à **Porto** et dans la **vallée du Douro**. Le Lycée de Gascogne possède un partenariat conventionné avec l'**Escola de Hotelaria e Turismo do Porto**.



## L'équipe enseignante

### Une équipe

Tous les enseignants sont des anciens professionnels de la restauration.

Deux professeurs sont titulaires du **D.U.A.D.** (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation) délivré par l'Université de Bordeaux et l'Institut Scientifique de la Vigne et du Vin.

Ils sont tous titulaires de la **D.N.L.** (Discipline Non Linguistique), c'est-à-dire qu'ils ont une habilitation à enseigner en Anglais.

Un professeur est **œnologue** de formation et possède le WSET niveau 3 (Wine & Spirit Education Trust).

Le B.P. Sommellerie se situe à l'intersection entre deux offres de formation dans lesquelles l'équipe éducative est déjà partie prenante :

- la Mention Complémentaire Sommellerie (cycle d'un an en formation initiale).
- le B.P. Sommellerie (cycle de 2 ans en apprentissage).
- la licence professionnelle œnotourisme (cycle d'un an en apprentissage)

### Un enseignement en e-learning

Si le face à face pédagogique sera bien conservé et effectué, l'équipe d'enseignant construira un dispositif d'enseignement et de soutien à distance, uniquement accessible aux apprentis.

Un site existe déjà pour la Mention Complémentaire Sommellerie :

<http://mcsbordeaux.jimdo.com>

Ainsi qu'une page Facebook :

<https://www.facebook.com/mcsommellerie.bordeaux/>

## Contacts :

Tel. : 05 56 84 47 54

Mail : [ce.0332192d@ac-bordeaux.fr](mailto:ce.0332192d@ac-bordeaux.fr)

Site Lycée : [www.lyceedegascogne.fr](http://www.lyceedegascogne.fr)

## PALMARES



En Mention  
Complémentaire,  
100% de réussite  
depuis 6 ans !!

Depuis 6 ans, 100% des  
élèves présentés aux  
épreuves de Mention  
Complémentaire ont été  
reçus.



10 ans de concours :

2 meilleurs apprentis de France

3 meilleurs élèves sommeliers  
prix Chapoutier

3 lauréats du Concours Mumm