

# Sommelière/Sommelier avec Brevet fédéral 2018/2019



## Cours de préparation à l'examen professionnel



En collaboration avec

**Hotel & Gastro**  
*formation* by  
Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
hotelleriesuisse

 **ÉCOLE**  
**HÔTELIÈRE**  
**GENÈVE**  
L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION

## Public cible et conditions d'admission



### Un nouvel élan pour votre carrière

Vous avez déjà quelques années d'expérience pratique dans le domaine de la gastronomie, de la production ou de la vente de vin et souhaitez donner un nouveau souffle à votre carrière ?

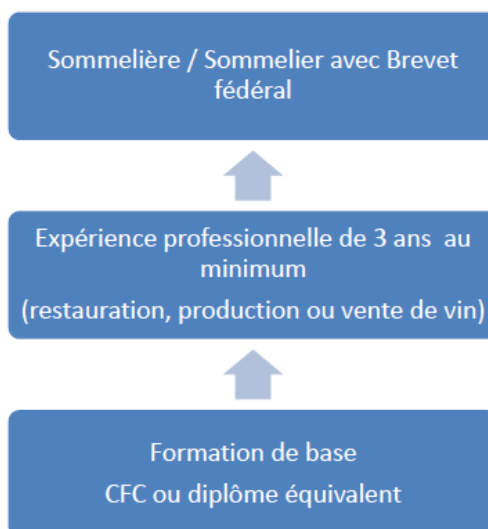
L'enseignement professionnel supérieur vous offre les meilleures opportunités. Il vous permet de développer et perfectionner vos compétences acquises sur le terrain pour devenir un spécialiste reconnu dans votre secteur d'activité.

Grâce à leur organisation modulaire, les cours préparatoires vous permettent de combiner la formation de manière optimale avec vos engagements professionnels et personnels.

### Une profession passionnante au service du client

En tant que Sommelière / Sommelier avec Brevet fédéral, vous serez amené(e) à réaliser un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la vente et du service des vins. Vos connaissances pointues vous permettront d'aiguiller la clientèle dans le choix de vins et de spiritueux et de l'orienter vers des accords gastronomiques adaptés. Vous serez responsable de la sélection, de l'achat et de la gestion du stock de vins et spiritueux.

### Les étapes vers le succès



# Profil professionnel

## Secteur d'activité

Le sommelier est un professionnel actif dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie, ou du commerce de vins et spiritueux. Ses clients sont des individus ou des groupes (familles, institutions, entreprises, etc.).

## Compétences opérationnelles principales

### Conseil et service

- Accueillir les clients et les mettre à l'aise ;
- conseiller les clients sur le choix des vins et des spiritueux en respectant la catégorie de prix qui leur convient ;
- proposer aux clients les meilleurs accords mets et vins ;
- servir le vin aux clients en respectant les règles de la profession (ouverture de la bouteille, décantation, présentation du vin et commentaires, dégustation, service au verre, etc.);
- organiser et mener des dégustations de vins et autres boissons.

### Gestion et marketing

- Définir l'offre globale de vins dans le cadre du concept gastronomique d'un établissement ;
- planifier l'achat des vins en analysant la rentabilité ;
- acheter les vins après les avoir dégustés auprès de producteurs, de marchands de vin ou de représentants, y compris à l'étranger ;
- organiser le stockage et la conservation des vins (température de la cave, humidité, etc.) ;
- gérer le stock (comptabilité, inventaire, gestion de la rotation des bouteilles, etc.) ;
- calculer le prix de vente des vins ;
- identifier les tendances dans l'industrie hôtelière et la gastronomie et développer des concepts pour l'assortiment des vins en prenant en considération les différentes méthodes de production (biologique, intégrée ou traditionnelle) ;
- programmer des mesures de prospection commerciale et de communication en relation avec les clients et les mettre en œuvre ;
- planifier des mesures en matière de sécurité d'exploitation, de sécurité du travail, de protection de la santé et de l'environnement sur la base de prescriptions légales et les mettre en œuvre ;
- élaborer la communication avec toutes les parties prenantes de l'entreprise (clients, collaborateurs, partenaires et fournisseurs).

## Contribution de la profession à la société, à l'économie, à la nature et à la culture

Le sommelier constitue un atout majeur pour le secteur de l'hôtellerie et la restauration, ainsi que pour le secteur viti-vinicole. Il est un ambassadeur de la gastronomie et des vins. Il met en valeur la production viticole régionale, nationale et internationale. Il contribue activement à la qualité des prestations offertes par un établissement d'hôtellerie/restauration. Grâce à son approche professionnelle du conseil et de la vente de vins, il est un atout pour la réussite d'un établissement d'hôtellerie/restauration et pour l'économie de la branche.

## Lieux de la formation

### Deux écoles qui s'engagent pour l'excellence

L'école du vin de CHANGINS et l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG) mettent en commun leur savoir-faire pour vous proposer une formation de haute qualité. Les cours se déroulent sur les deux sites (vous trouverez les détails du programme page 8).



### Des formateurs de haut niveau

Les cours sont assurés par des intervenants de haut niveau : professeurs de l'Ecole Hôtelière de Genève et de CHANGINS, ainsi que des professionnels du monde du vin.

Plusieurs sommeliers de renommée internationale font partie des formateurs, comme Paolo Basso, **meilleur sommelier du monde 2013**.



## Les clés de votre succès

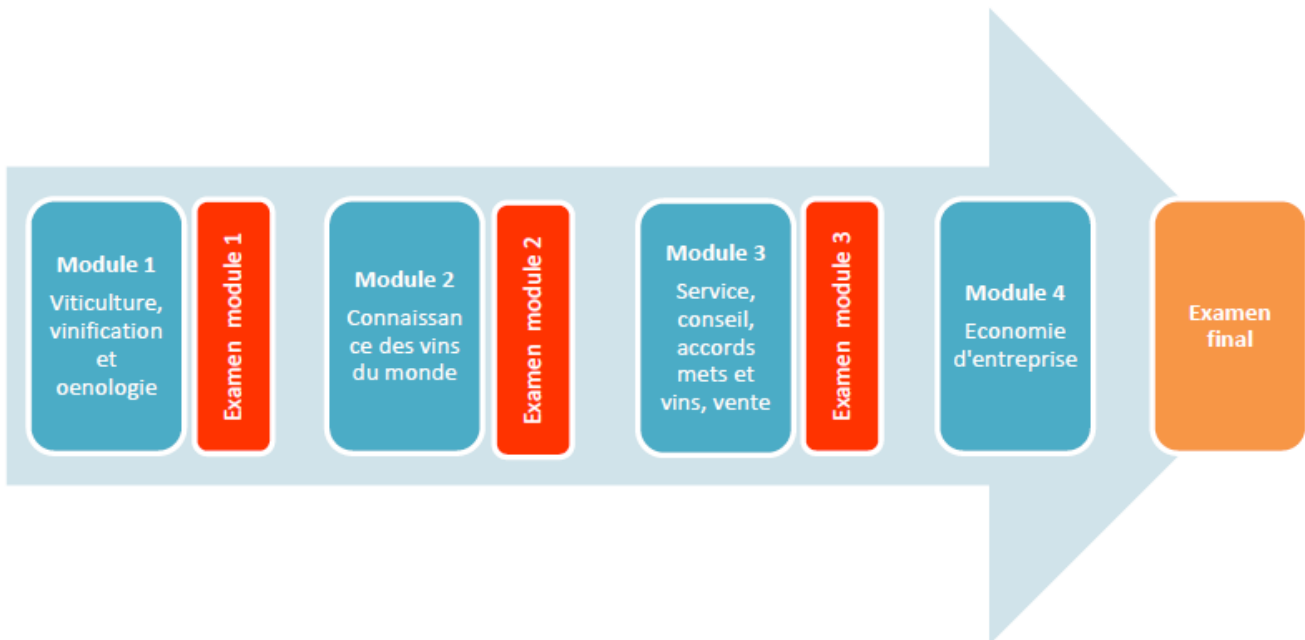
- ✓ L'expertise de CHANGINS et de l'Ecole Hôtelière de Genève
- ✓ Des intervenants professionnels de haut niveau, dont un meilleur Sommelier du monde
- ✓ Des ateliers pratiques de service
- ✓ Des ateliers pratiques d'accords mets-vins
- ✓ Plus de 250 vins et spiritueux en dégustation
- ✓ Deux journées de préparation à l'examen final et un accompagnement personnalisé
- ✓ Un diplôme de référence, reconnu par les milieux professionnels dans toute la Suisse



# Déroulement de la formation

## Votre formation en 4 modules

La préparation à l'examen professionnel est divisée en 4 modules qu'il est possible de suivre individuellement. Ce système vous permet d'acquérir progressivement les compétences visées et d'organiser votre formation avec une grande souplesse. Les cours ont lieu en journée le lundi.



### Module 1 : Viticulture, vinification et œnologie

Viticulture, vinification, œnologie, analyse sensorielle, marché du vin en Suisse

Examen de fin de module : écrit et dégustation

Lieu de la formation : Nyon (CHANGINS)

Nombre maximum de participants : 20

### Module 2 : Connaissance des vins du monde

Géographie viticole, cépages, terroirs. Vins effervescents, mistelles, liqueurs, eaux-de-vie

Examen de fin de module : écrit et oral incluant une dégustation

Lieu de la formation : Nyon (CHANGINS)

Nombre maximum de participants : 20

### Module 3 : Service, conseil, accords mets et vins

Elaboration d'une carte des vins, techniques de service, accords mets et vins, offres et prestations, achats, législation

Examen de fin de module : écrit

Lieu de la formation : Genève (EHG)

Nombre maximum de participants : 20

### Module 4 : Economie d'entreprise

Techniques de calcul et fixation des prix, gestion, communication et administration, prescriptions légales, gestion des stocks

Examen de fin de module : aucun. Evaluation lors de l'examen final

Lieu de la formation : Genève (EHG)

Nombre maximum de participants : 20

# Durée et coût de la formation

## Répartition de l'enseignement

Les cours de préparation à l'examen professionnel se déroulent sur un peu plus d'une année. Ils comportent 296 périodes de 45 minutes selon la répartition détaillée ci-dessous. Les modules sont facturés individuellement.

		Nombre de périodes*	Jours de formation	Coût
<b>Module 1</b>	Viticulture, vinification et œnologie	56	7	Fr. 1'700.-
<b>Module 2</b>	Connaissance des vins du monde	112	14	Fr. 3'600.-
<b>Module 3</b>	Service, conseil, accords mets et vins, vente	80	10	Fr. 2'600.-
<b>Module 4</b>	Economie d'entreprise	32	4	Fr. 1'000.-
	Préparation à l'examen final	16	2	Fr. 600.-

\*Périodes de 45 minutes.

## Travail de projet, directives et règlement d'examen

Durant sa formation, chaque étudiant doit réaliser un travail de projet et le présenter lors de l'examen final à un groupe d'experts.

Les directives et le règlement de l'examen professionnel sont téléchargeables sur notre site internet.

## Frais d'examen

Au coût de la formation s'ajoutent les frais suivants :

Frais d'examens de modules : Fr. 600.- (Fr. 200.- par examen)

Frais d'examen final : Fr. 2'000.- environ

## Contact et Inscription

Nous vous renseignons avec plaisir par téléphone ou par courriel.

**Le délai d'inscription est fixé au 31 mai 2018.**

## Sélection des candidats

Chaque candidat sera reçu lors d'un entretien individuel. Si la demande dépasse le nombre de places disponibles, une sélection sera réalisée en fonction de la qualité du dossier (formation initiale et expérience professionnelle) et de l'entretien individuel.

# Financement

## Aide financière de la confédération

La Confédération vous rembourse **50% des frais de cours** si vous passez l'examen fédéral après avoir suivi la formation. Les frais d'examen final ne sont pas couverts par la subvention fédérale.

Vous trouverez toutes les informations nécessaires sur [www.sbf.admin.ch/participants](http://www.sbf.admin.ch/participants).

Voici les 4 conditions à remplir pour pouvoir en bénéficier :

1. Vous avez suivi les 4 modules.
2. Vous avez réglé les frais de cours.
3. Vous avez passé l'examen fédéral (indépendamment de la réussite ou de l'échec à l'examen).
4. Vous êtes domicilié en Suisse.

Simulation à titre d'exemple (sans garantie d'exactitude) :

	Coût	
<b>Module 1</b>	Viticulture, vinification et œnologie	Fr. 1'700.-
<b>Module 2</b>	Connaissance des vins du monde	Fr. 3'600.-
<b>Module 3</b>	Service, conseil, accords mets et vins, vente	Fr. 2'600.-
<b>Module 4</b>	Economie d'entreprise	Fr. 1'000.-
	Préparation à l'examen final	Fr. 600.-
	Examens de modules	Fr. 600.-
	<b>Total frais de cours</b>	<b>Fr. 10'100.-</b>
	<b>Subvention fédérale 50%</b>	<b>-Fr. 5'050.-</b>
	<b>Frais d'examen final (estimation)</b>	<b>Fr. 2'000.-</b>
	<b>Coût à charge du candidat*</b>	<b>Fr. 7'050.-</b> (sur Fr. 12'100.-)

\*Les frais de déplacement et de repas ne sont pas inclus dans le calcul.



## Aide financière cantonale

En plus de la subvention fédérale, selon votre canton de résidence et sous certaines conditions, il est possible d'obtenir un prêt ou une aide financière. Il existe notamment des fonds cantonaux en faveur de la formation professionnelle qui peuvent prendre en charge une partie de vos frais de formation. Vous trouverez ci-dessous les coordonnées des organismes compétents.

### Fonds cantonaux en faveur de la formation professionnelle

Genève	OFPC Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue	Case postale 192 Rue Prévost-Martin 6 1211 Genève 4	+41 22 388 44 00 ofpc@etat.ge.ch www.geneve.ch/ofpc
Jura	Fonds pour le soutien aux formations professionnelles	Pas d'intervention possible pour la formation professionnelle supérieure	
Neuchâtel	Fonds pour la formation et le perfectionnement professionnel	Les Longues Raies 11 Case postale 110 2013 Colombier	M. Jean-Marie Rotzer +41 32 886 42 98 Jean-marie.rotzer@ne.ch www.ne.ch/ffpp
Vaud	FONPRO (Fondation cantonale pour la formation professionnelle)	Case postale 1215 1001 Lausanne	Mme Nathalie Bernheim +41 58 796 39 37 info@fonpro.ch www.fonpro.ch

### Services cantonaux des bourses et prêts d'études

Genève	Service des bourses et prêts d'études	Rue Pécolat 1 Case postale 1603 1211 Genève 1	+41 22 388 73 50 www.geneve.ch/bourses
Jura	Section des bourses	Pas d'intervention possible pour les formations à temps partiel ou en cours d'emploi	
Neuchâtel	Service de l'action sociale Office des bourses d'études	Espace de l'Europe 2 Case postale 752 2002 Neuchâtel	+41 32 889 69 02 Office.bourses@ne.ch www.ne.ch/bourses
Vaud	Office cantonal des bourses d'études (OCBE)	Rue Cité-Devant 14 1014 Lausanne	+41 21 316 33 70 info.bourses@vd.ch
Valais	Service administratif et juridique de la formation et du sport - Section des allocations de formation	Avenue de France 8 Case Postale 376 1951 Sion	+41 27 606 40 85 Bourses- formations@admin.vs.ch www.vs.ch/bourses

# Programme 2018/2019

<b>Module 1</b>	<b>Viticulture, vinification et œnologie</b>
Dates des cours <b>2018</b>	03/09, 10/09, 24/09, 01/10, 08/10, 29/10, 05/11
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	12/11/2018 Examen écrit et dégustation
<b>Module 2</b>	<b>Connaissance des vins du monde</b>
Dates des cours <b>2018</b>	19/11, 26/11, 03/12, 10/12, 17/12
Dates des cours <b>2019</b>	14/01, 21/01, 28/01, 04/02, 11/02, 18/02, 04/03, 11/03, 18/03
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	01/04/2019 Examen écrit et dégustation
<b>Module 3</b>	<b>Service, conseils, accords mets et vin</b>
Dates des cours <b>2019</b>	08/04, 29/04, 06/05, 13/05, 20/05, 27/05, 03/06, 17/06, 24/06, 01/07
Horaire	09h00-12h00 et 13h00-16h00
Lieu	Genève (EHG)
Examen de module	08/07/2019 Examen écrit
<b>Module 4</b>	<b>Economie d'entreprise</b>
Dates des cours <b>2019</b>	19/08, 26/08, 02/09, 09/09
Horaire	09h00-12h00 et 13h00-16h00
Lieu	Genève (EHG)
Examen de module	Aucun (inclus dans l'examen final)
<b>Préparation à l'examen final</b>	Janvier/Février 2020 (2 jours)
<b>Examen final</b>	Février/Mars 2020

## Témoignages de nos diplômés

### Cécilia Renaud



#### Responsable d'un commerce de vins

Après avoir suivi un parcours passionnant axé sur la production de raisin et l'élaboration de vin, j'ai cherché à approfondir et compléter mes connaissances sans vraiment savoir vers quelle formation me tourner. Nous n'avons jamais fini d'apprendre, particulièrement dans ce milieu et c'est ce qu'il y a de génial. Le Brevet de sommellerie m'a donné les clefs qu'il me manquait pour être aujourd'hui capable de parler, de conseiller, et de faire découvrir à d'autres personnes un monde qui me passionne.

### Samuel Boissy



#### Chef Sommelier du restaurant de l'EHL

Après 17 ans d'expérience dans la gastronomie, j'ai rejoint l'Ecole Hôtelière de Lausanne en tant que sommelier. Ce brevet m'a permis de développer mes connaissances et sera un atout important pour accéder à de nouveaux postes. L'univers du vin est vraiment complexe et cette formation est plus technique qu'il n'y paraît. J'ai particulièrement apprécié le professionnalisme des intervenants avec qui nous avons eu de vrais échanges, et les liens tissés avec les autres candidats qui sont tous passionnés par le vin.

### Christophe Gallay



#### Exploitant d'un restaurant

Je suis en train de reprendre le restaurant de mes parents. Le Brevet fédéral de Sommellerie était pour moi l'occasion d'obtenir un diplôme reconnu et des connaissances dont très peu de restaurants de gamme "moyenne" disposent. Le gros avantage de cette formation est l'intervention de grands professionnels du monde du vin. En majeure partie des Sommeliers reconnus qui, en plus de l'enseignement pratique et théorique, nous font partager leurs expériences. Pour mon établissement, cette formation apporte de la crédibilité et me pousse à me démarquer dans mes choix et mes propositions de vins.





Changins | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon 1 | Suisse  
+41 22 363 40 20 | edv@changins.ch | www.changins.ch  
haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin