



CHANGINS

école du vin

Sommelière/Sommelier avec Brevet fédéral 2016/2017



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 ou de la production ou vente de vin et souhaitez donner un nouveau souffle à votre carrière ?

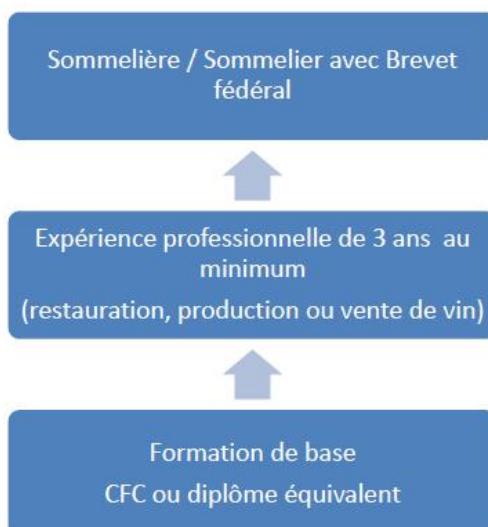
L'enseignement professionnel supérieur vous offre les meilleures opportunités. Il vous permet de développer et perfectionner vos compétences acquises sur le terrain pour devenir un spécialiste reconnu dans votre secteur d'activité.

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



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 Monsieur Paolo Basso, **meilleur sommelier du monde 2013**.



Les clés de votre succès

- ✓ L'expertise de plus de 20 formateurs dont plusieurs sommeliers de niveau international
- ✓ Des ateliers pratiques de service et accords mets-vins
- ✓ Plus de 250 vins dégustés
- ✓ Deux journées de préparation à l'examen final et un accompagnement personnalisé

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



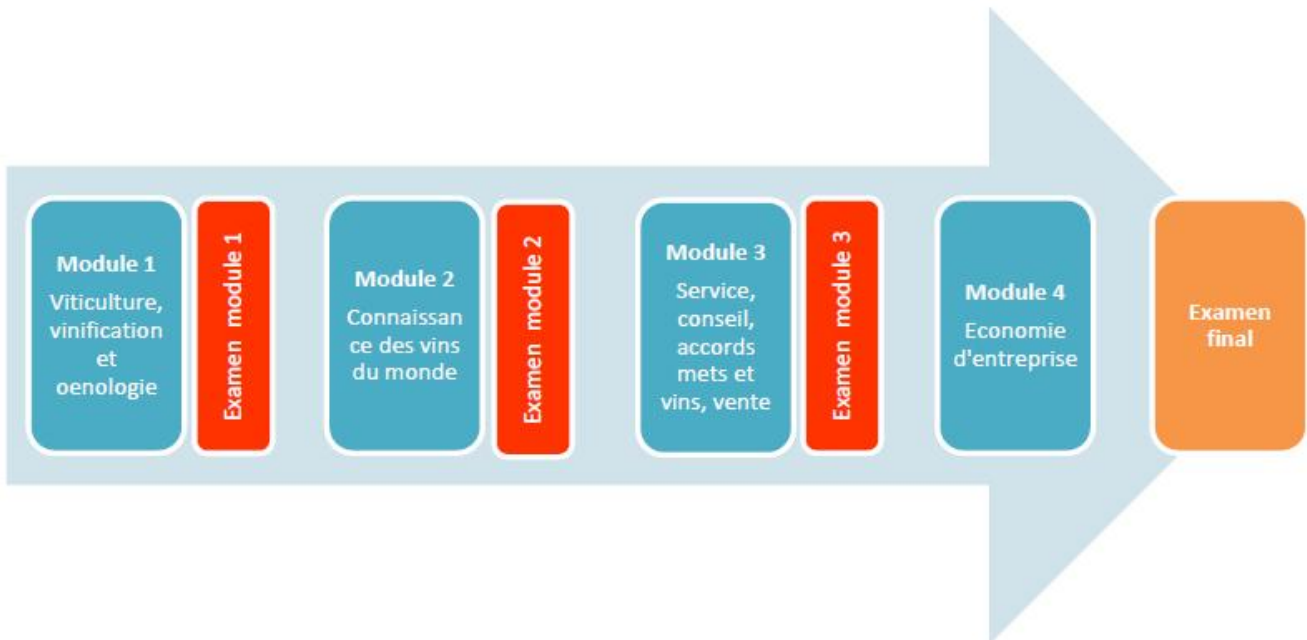
Exploitant d'un restaurant

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.

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 272 périodes de 45 minutes selon la répartition détaillée ci-dessous. Les modules sont facturés individuellement.

		Nombre de périodes*	Jours de formation	Coût
Module 1	Viticulture, vinification et œnologie	56	7	Fr. 1'300.-
Module 2	Connaissance des vins du monde	88	11	Fr. 2'200.-
Module 3	Service, conseil, accords mets et vins, vente	80	10	Fr. 2'000.-
Module 4	Economie d'entreprise	32	4	Fr. 800.-
	Préparation à l'examen final	16	2	Fr. 400.-
Total		272	34	Fr. 6'700.-

*Périodes de 45 minutes.

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 de l'examen final : Fr. 2'000.- environ

Contact et Inscriptions

Nous vous renseignons avec plaisir par téléphone ou par courriel et vous recevons volontiers pour un entretien personnalisé sans aucun engagement.

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

Financement

Adresses utiles

En fonction de 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 2016/2017

Module 1	Viticulture, vinification et œnologie
Dates des cours 2016	12/09, 26/09, 03/10, 10/10, 31/10, 07/11, 14/11
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	21/11/2016 Examen écrit et dégustation
Module 2	Connaissance des vins du monde
Dates des cours 2016	28/11, 05/12, 12/12
Dates des cours 2017	16/01, 23/01, 30/01, 06/02, 13/02, 27/02, 06/03, 13/03
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	27/03/2017 Examen écrit et dégustation
Module 3	Service, conseils, accords mets et vin
Dates des cours 2017	03/04, 24/04, 01/05, 08/05, 15/05, 22/05, 29/05, 12/06, 19/06, 26/06
Horaire	09h00-12h00 et 13h00-16h00
Lieu	Genève (EHG)
Examen de module	03/07/2017 Examen écrit
Module 4	Economie d'entreprise
Dates des cours 2017	21/08, 28/08, 04/09, 11/09
Horaire	09h00-12h00 et 13h00-16h00
Lieu	Genève (EHG)
Examen de module	Aucun (inclus dans l'examen final)
Préparation à l'examen final	Janvier/Février 2018 (2 jours)
Examen final	Février/Mars 2018