

Sommelière/Sommelier avec Brevet fédéral 2022/2023



Cours de préparation à l'examen professionnel



En collaboration avec



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

Table des matières

Public cible et conditions d'admission	3
Profil professionnel.....	4
Lieux de formation.....	5
Des formateurs impliqués.....	6
Les clés de votre succès	7
Déroulement de la formation	8
Durée et coûts	9
Financement.....	10
Aide financière de la confédération.....	10
Aide financière de la CCNT hôtellerie-restauration.....	11
Aide financière de la FONPRO.....	11
Autres possibilités de financement.....	12
Programme 2022/2023.....	13
Témoignages de nos diplômés.....	14
Questions fréquentes	15

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 ?

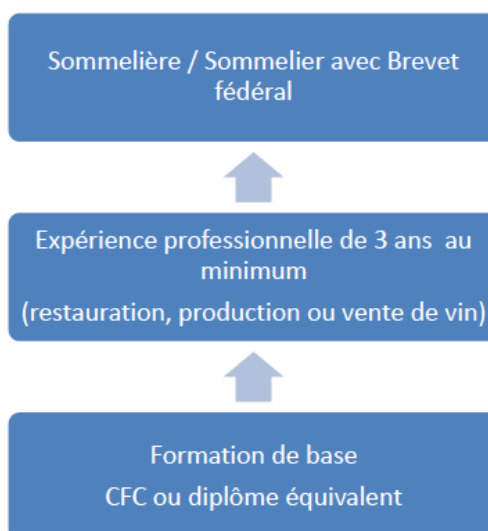
L'enseignement professionnel supérieur vous offre les meilleures opportunités. Il vous permet de développer et perfectionner vos compétences acquises sur le terrain pour devenir un spécialiste reconnu dans votre secteur d'activité.

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 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).



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
GENÈVE

L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION



Un examen national

Les cours menant au brevet fédéral de Sommelier sont dispensés dans les trois régions linguistiques, CHANGINS étant en charge de la partie romande.

L'examen final réunit les candidats de toute la Suisse et se déroule dans les trois langues nationales. Il se tient généralement au siège d'Hôtel & Gastro Formation Suisse.



Des formateurs impliqués

L'enseignement est assuré par les professeurs de CHANGINS et de l'EHG, et par quatre sommeliers professionnels de référence.



Paolo Basso

Meilleur Sommelier du monde 2013

Meilleur Sommelier d'Europe 2010

Le Sommelier le plus récompensé de Suisse est l'une des personnalités qui comptent dans le monde du vin. Infatigable ambassadeur du vin suisse, son talent, son professionnalisme et son sens de la communication sont unanimement reconnus.

Geoffrey Bentrari

Meilleur Sommelier Suisse du Gault&Millau 2010

Geoffrey Bentrari est le Sommelier du Chef Michel Roth à l'hôtel Président Wilson de Genève. Il est diplômé de l'école de Tain l'Hermitage et a travaillé entre autres aux côtés de Michel Troisgros, Marc Häberlin et Didier de Courten.



Camille Gariglio

Camille Gariglio est le Chef Sommelier du mythique Hôtel de ville de Crissier, établissement conduit par le Chef Franck Giovannini, 3 étoiles Michelin, 19/20 Gault&Milau.

Philippe Troussard

Meilleur ouvrier de France

Auréolé du prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie, Philippe Troussard met en valeur l'accord mets et vins dans son restaurant Les Caudalies situé à Arbois, en plein cœur du vignoble du Jura.



Les clés de votre succès

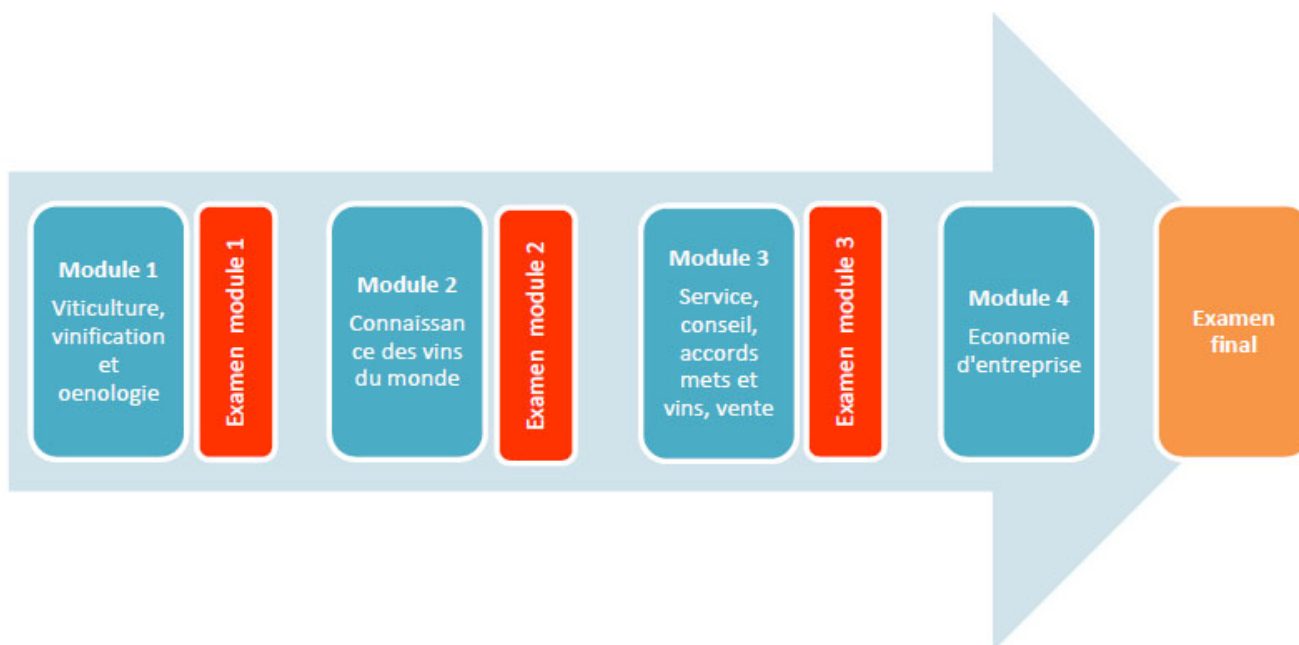
- ✓ L'expertise de CHANGINS et de l'EHG
- ✓ Des intervenants professionnels de haut niveau
- ✓ Des ateliers pratiques de service et d'accords mets-vins
- ✓ Plus de 350 vins et spiritueux en dégustation
- ✓ Deux journées de préparation à l'examen final et un accompagnement personnalisé
- ✓ Un diplôme de référence, reconnu par les milieux professionnels dans toute la Suisse
- ✓ Des aides financières importantes à votre disposition



Déroulement de la formation

Votre formation en 4 modules

La préparation à l'examen professionnel est divisée en 4 modules et les cours ont lieu en journée le lundi. Ce système vous permet d'acquérir progressivement les compétences visées et de continuer à exercer une activité professionnelle en parallèle à votre formation.



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)

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 dégustation

Lieu de la formation : Nyon (CHANGINS)

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) et Nyon (CHANGINS)

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)

Durée et coûts

Répartition de l'enseignement

Les cours de préparation à l'examen professionnel se déroulent sur un peu plus d'une année. Ils comportent 304 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	64	8	Fr. 2'000.-
Module 2	Connaissance des vins du monde	112	14	Fr. 3'700.-
Module 3	Service, conseil, accords mets et vins, vente	80	10	Fr. 2'700.-
Module 4	Economie d'entreprise	32	4	Fr. 1'100.-
	Préparation à l'examen final	16	2	Fr. 700.-

*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. 750.- (Fr. 250.- 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 2022.

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

Plusieurs solutions coexistent pour vous aider à financer votre formation. Il est même possible dans certains d'obtenir un financement à 100%. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information à ce sujet.

***NB :** Les conditions d'octroi de financement et les chiffres mentionnés ci-après sont donnés à titre indicatif et sans garantie d'exhaustivité ni d'exactitude. Il appartient au candidat de se renseigner et d'adresser sa demande aux organismes financeurs concernés.*

Aide financière de la confédération

La Confédération vous rembourse **50% des frais de cours** si vous vous présentez à 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.

Conditions à remplir pour pouvoir en bénéficier :

- 1. Vous avez suivi les 4 modules.**
- 2. Vous avez réglé les frais de cours.**
- 3. Vous vous êtes présenté l'examen fédéral** (indépendamment du résultat de l'examen).
- 4. Vous êtes domicilié en Suisse.**

Simulation à titre d'exemple :

		Coût
Module 1	Viticulture, vinification et œnologie	Fr. 2'000.-
Module 2	Connaissance des vins du monde	Fr. 3'700.-
Module 3	Service, conseil, accords mets et vins, vente	Fr. 2'700.-
Module 4	Economie d'entreprise	Fr. 1'100.-
	Préparation à l'examen final	Fr. 700.-
	Examens de modules	Fr. 750.-
Total frais de cours		Fr. 10'950.-
Subvention fédérale 50%		-Fr. 5'475.-
Frais d'examen final (estimation)		Fr. 2'000.-
Coût à charge du candidat*		Fr. 7'475.- (sur Fr. 12'950.-)

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

Aide financière de la CCNT hôtellerie-restauration

La convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés offre le financement forfaitaire suivant :

Contribution aux frais de formation : Fr. 3'700.-

Contribution aux frais de l'examen final : Fr. 2'000.-

Total soutien financier CCNT : Fr. 5'700.-

Les soutiens financiers de la CCNT et de la confédération sont cumulables.

Exemple : candidat remplissant les conditions du SEFRI et de la CCNT

Financement : Fr. 5'475.- (SEFRI) + FR. 5'700.- (CCNT)

Coût à charge du candidat : Fr. 1'775.-

Conditions à remplir :

- 1. Vous avez suivi les 4 modules.**
- 2. Vous avez réglé les frais de cours et vous êtes présenté à l'examen final.**
- 3. Vous disposez d'un contrat de travail soumis à la CCNT* au moment de l'inscription.**

*Les personnes domiciliées à l'étranger qui travaillent en Suisse et disposent d'un contrat de travail soumis à la CCNT peuvent également bénéficier du soutien financier. Dans ce cas, la CCNT prend en charge la totalité du montant de Fr. 11'175.-.

Aide financière de la FONPRO

La Fondation cantonale pour la formation professionnelle (FONPRO) offre le financement suivant :

Contribution aux frais de formation : Fr. 2'500.- au maximum

Contribution aux frais de l'examen final : Fr. 2'000.- au maximum

Total soutien financier FONPRO : Fr. 4'500.- au maximum

Conditions à remplir :

- 1. Vous avez suivi les 4 modules.**
- 2. Vous avez réglé les frais de cours et vous êtes présenté à l'examen final.**
- 3. Vous disposez d'un contrat de travail au sein d'une entreprise vaudoise qui cotise à la FONPRO.**

Conditions d'octroi et documentation à télécharger sur : <https://fonpro.ch/>

Les soutiens financiers de la FONPRO, de la CCNT et de la confédération sont cumulables.

Exemple 1 : candidat remplissant les conditions du SEFRI, de la CCNT et de la FONPRO

Financement : Fr. 5'475.- (SEFRI) + FR. 5'700.- (CCNT) + Fr. 1'775.- (FONPRO)

Coût à charge du candidat : Fr. 0.-

Exemple 2 : candidat remplissant les conditions du SEFRI et de la FONPRO

Financement : Fr. 5'475.- (SEFRI) + Fr. 4'500.- (FONPRO)

Coût à charge du candidat : Fr. 2'975.-

Autres possibilités de financement

Il existe d'autres possibilités de financement, qui varient en fonction de votre canton de résidence. Il est parfois possible d'obtenir un prêt ou une aide financière auprès de certains fonds cantonaux et fondations. Vous trouverez ci-dessous quelques adresses utiles.

Fonds cantonaux en faveur de la formation professionnelle

Genève	OFPC Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue	Case postale 192 Rue Prévest-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	+41 32 886 42 98 ffpp@ne.ch www.ne.ch/ffpp

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

Fondations

Genève	Fondation Hans Wilsdorf	Place d'Armes 20 Case postale 1432 1227 Carouge	+41 22 737 30 00 info@hanswilsdorf.ch http://hanswilsdorf.ch
--------	-------------------------	---	--

Programme 2022/2023

Module 1	Viticulture, vinification et œnologie
Dates des cours 2022	29/08, 05/09, 12/09, 26/09, 03/10, 10/10, 17/10, 31/10
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	07/11/2022 Examen écrit et dégustation
Module 2	Connaissance des vins du monde
Dates des cours 2022	14/11, 21/11, 28/11, 05/12, 12/12
Dates des cours 2023	09/01, 16/01, 23/01, 30/01, 06/02, 20/02, 27/02, 06/03, 13/03
Horaire	09h00-12h15 et 13h30-16h45
Lieu	Nyon (CHANGINS)
Examen de module	20/03/2023 Examen écrit et dégustation
Module 3	Service, conseils, accords mets et vin
Dates des cours 2023	27/03, 03/04, 24/04, 08/05, 15/05, 22/05, 05/06, 12/06, 19/06, 26/06
Horaire	09h00-12h00 et 13h00-16h00
Lieu	Genève (EHG) et Nyon (CHANGINS)
Examen de module	03/07/2023 Examen écrit
Module 4	Economie d'entreprise
Dates des cours 2023	11/09, 18/09, 25/09, 02/10
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 2024 (2 jours)
Examen final	Février/Mars 2024

Témoignages de nos diplômés

Claudia Cochard Schwartz

Gérante - Restaurant Métropole (JU)



À la tête d'un établissement depuis 15 ans, je cherchais une formation complète dans le domaine du vin, du service et de l'accord mets et vins. Ce brevet m'a donné la possibilité de comprendre le monde viticole du cep jusque dans le verre. Les connaissances acquises me permettent aujourd'hui de mieux conseiller ma clientèle mais également de discuter avec les vignerons et les fournisseurs de vins de manière plus professionnelle. Je suis plus sûre de moi quant à mes choix de propositions de vins et ma carte, jusque-là traditionnelle, devient audacieuse et se démarque.

Beatrice De Gregorio

Manager - Restaurant ULIVO, Hôtel Ambassador (VD)



Je suis arrivée en Suisse en 2014, après avoir travaillé dans la restauration entre l'Italie, mon pays d'origine, et l'Espagne.

Le vin était déjà une passion. J'avais besoin d'une formation afin de satisfaire ma curiosité et d'avoir une approche professionnelle de ce domaine si vaste.

J'ai participé au cours d'initiation à la dégustation de l'école du vin et dans la foulée, je me suis inscrite à la formation du Brevet Fédéral de Sommelier.

Cette formation, complète et très approfondie, met en avant les différentes techniques de production du vin ainsi que les régions viticoles du monde. Elle couvre également la gestion et l'économie d'entreprise, aspects tout aussi fondamentaux dans notre domaine.

Aujourd'hui, je sens avoir donné un vrai élan à ma carrière, avec une connaissance approfondie de la Suisse viticole dont je fais bénéficier, avec plaisir, mes clients.

Anik Riedo

Responsable œnologie - Domaine des Balisiers (GE)



En 2016, après 24 années dans le domaine de l'œnologie, l'envie m'est venue de mettre à jour mes connaissances du vin.

Le sommelier doit savoir sublimer le vin sans perdre de vue les aspects économiques. Passion et pragmatisme... Cette formation m'a apporté de solides bases. Aujourd'hui, étant responsable œnologie dans une cave, ce savoir est un acquis précieux au quotidien que ce soit dans le domaine de l'économie d'entreprise, des accords mets et vins ou de l'accueil des clients qui visitent le domaine. Le Brevet Fédéral de Sommelier est une formation de haut vol, complète et qui m'a donné bonheur et satisfaction. Elle est à même d'offrir beaucoup de possibilités dans le monde professionnel du vin.

Questions fréquentes

Je n'ai aucune expérience en lien avec le vin ou la restauration mais le domaine m'intéresse. Est-il possible de suivre cette formation en vue d'une reconversion professionnelle ?

Le règlement impose une expérience professionnelle en lien avec le vin ou la restauration d'au moins 3 ans au moment de l'examen final. Concrètement, il est possible de suivre la formation si vous disposez de 2 ans d'expérience en lien avec le vin ou la restauration au début de la formation et que vous poursuivez une activité professionnelle dans le domaine en parallèle.

J'ai de l'expérience en lien avec le vin ou la restauration mais pas de diplôme dans ce domaine. Est-il possible de suivre cette formation ?

Si vous disposez d'un diplôme de niveau CFC ou de niveau supérieur dans un autre domaine, la commission d'examen étudiera votre dossier. Si elle estime que votre parcours et votre expérience professionnelle sont adéquats, elle pourra vous accorder l'admission.

J'ai un CFC de spécialiste en restauration obtenu par voie duale. La pratique réalisée durant mes études est-elle prise en compte comme expérience professionnelle ?

La pratique réalisée dans le cadre du CFC ne peut pas être prise en compte dans le calcul de l'expérience professionnelle acquise.

Est-il possible de conserver une activité professionnelle en parallèle à la formation ?

Les cours ont lieu uniquement le lundi. Il est donc possible d'exercer une activité professionnelle les autres jours de la semaine.

Le Brevet fédéral de Sommelier est-il un diplôme officiellement reconnu ? Permet-il d'obtenir une meilleure rémunération ?

Le Brevet fédéral de Sommelier bénéficie d'une reconnaissance officielle par la Confédération. Il est également reconnu par la profession. La Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration garantit un salaire minimum plus élevé que celui attribué à un CFC.

Quels sont les débouchés ?

Un Sommelier avec Brevet fédéral peut travailler dans le secteur de la restauration mais ce n'est pas l'unique débouché. Il peut exercer, de manière plus large, toute activité en lien avec la vente de vin et le conseil à la clientèle.

Je travaille en Suisse et réside en France. Puis-je obtenir un financement pour ma formation ?

Vous ne pourrez pas bénéficier du soutien financier de la confédération mais selon votre situation personnelle la CCNT et la FONPRO pourraient entrer en matière. Voir informations page 11 du présent document.

Pour autant que je réponde aux conditions d'admission, suis-je certain d'être accepté ?

Les candidats répondants aux conditions d'admission seront tous reçus en entretien individuel. Dans le cas où la demande excède le nombre de places disponibles, une sélection des meilleurs dossiers sera effectuée.

