ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

BP SOMMELIER

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- Organiser les achats et le service
- Commercialiser des vins et autres boissons
- Gérer des équipes et l'activité
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante anglais
- Langue vivante étrangère (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

Objectifs

Le titulaire du brevet professionnel « Sommelier » est un professionnel de la restauration « hautement qualifié » de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons. Le sommelier ou la sommelière se caractérise par sa connaissance approfondie des vins et des autres boissons. Il est chargé de leur commercialisation et de leur service. Il possède une sensibilité organoleptique développée. Il est susceptible d'encadrer une équipe.

Il a vocation à exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique accueillant une clientèle française et internationale. Il renforce l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille et contribue à sa valorisation économique.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- BP - Sommelier
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale