



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
PROVINCIALE DE NAMUR  
— CITADELLE —

*Révélateur de Talents !*

*Formation en Alternance*

*Sommelier - Sommelière*

*Article 49*

### Une formation réputée à la gastronomie éthique :

L'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis près de 80 ans, une formation UNIQUE et performante ; les professeurs de pratique professionnelle, par exemple, comptent tous une activité passée dans le secteur privé. Par ailleurs, le fait que l'établissement soit spécialisé dans une seule option, permet réellement de vivre par et pour l'hôtellerie. Qualité, rigueur, professionnalisme et éthique sont des valeurs d'ancrage véhiculées au sein de l'école par les élèves et à l'extérieur par nos anciens.

### Votre profil :

Vous aimez le contact clientèle, vous êtes précis et curieux, vous êtes issu d'une 6<sup>ème</sup> Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur » ou d'une 6<sup>ème</sup> Professionnelle « Restaurateur(trice) », alors cette formation est la vôtre !

### Conditions d'accès :

Pour intégrer la 7<sup>ème</sup> « Sommelier-Sommelière », il faut avoir terminé une 6<sup>ème</sup> Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur » ou une 6<sup>ème</sup> Professionnelle « Restaurateur(trice) ».

### Ce que nous offrons en 7<sup>ème</sup> « Sommelier » :

- Une formation poussée en œnologie encadrée par une approche terrain en symbiose avec les professionnels. Cela se traduit par :
  - des voyages œnologiques ciblés,
  - des rencontres avec des viticulteurs, maître-chais, négociants-éleveurs,...
  - des séminaires et conférences animées par des professionnels spécialisés,
  - des dégustations spécifiques.
- Le perfectionnement des techniques du travail de bar par :
  - créations et dégustations de cocktail,
  - spécialisation en cafétéria et thés,
  - spécialisation en accords mets & boissons.
- La création, et la gestion en autonomie d'un restaurant didactique ouvert à une clientèle extérieure.
- La possibilité pour les élèves issus de la filière professionnelle d'obtenir le CESS.
- La participation pour les plus motivés à des concours prestigieux.



## Conditions d'accès

Vous devez avoir atteint l'âge de 18 ans et avoir 25 ans maximum. Tous les détails des modalités seront connus via l'école.

## L'organisation

Au cours de votre formation, vous progressez à votre rythme, en alternance Entreprise/Ecole, selon un calendrier préétabli.

## Titres obtenus :

- Le Certificat de qualification « sommelier » de l'enseignement en alternance,
- Le CESS pour les élèves diplômés de la filière professionnelle,
- Le Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base.

## Grille horaire : \* sujet à modification

<b>Sommelier / sommelière</b>	<b>+ de 18 ans</b>
<b>Formation commune</b>	
Français	4 h
Langue moderne	2 h
<b>Formation optionnelle</b>	
Œnologie, boissons, sommellerie	2 h
Technologie	2 h
Travaux pratiques : Salle	3 h
Travaux pratiques : Sommellerie	4 h
<b>Total</b>	<b>17 heures</b>
<b>Formation en entreprise</b>	600 h

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

[www.ehpn.be](http://www.ehpn.be)



@ehpnamur