

Cours	7 p Sommelier
Formation commune	12 heures
Education Economique et sociale	2 h
Education physique	2 h
Formation scientifique	2 h
Français	4 h
Religion – Morale – CPC	1 h
CPC	1 h
Formation au choix	
Option de base groupée : sommelier	22 heures
Cœnologie-Boissons-Sommellerie	3 h
Travaux pratiques : salle	7 h
Travaux pratiques : Sommellerie	7 h
Langue : Anglais	2 h
Technologie	3 h
Activités au choix	2 heures
Pratique de bar et de sommellerie	2 h
TOTAL	36 heures

Plus d'informations ?

N'hésitez pas à contacter les professeurs responsables :

Mme Van de Putte : vandeputte.sophie@ehpn.province.namur.be

Mr Godefroid : godefroid.arnaud@ehpn.province.namur.be

Avenue de l'Ermitage, 7 – BE-5000 Namur – 081 / 77 68 34

www.ehpn.be



[@ehpnamur](https://www.facebook.com/ehpnamur)



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
— CITADELLE —

Révélateur de Talents !

Femme Spécialisation

Sommelier - Sommelière





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 expérience 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^{ème} Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur » ou d'une 6^{ème} Professionnelle « Restaurateur(trice) », alors cette formation est la vôtre !

Conditions d'accès :

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

Ce que nous offrons en 7^{ème} « 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 participation pour les plus motivés à des concours prestigieux.
- La possibilité d'effectuer un stage pré-pro sous le label Erasmus+

Création et gestion en autonomie d'une mini entreprise :

- Un restaurant didactique ouvert à une clientèle extérieure durant 10 semaines
- Un bar à vin ouvert en afterwork et proposant une sélection de vins et de tapas

L'organisation :

Au cours de cette année de spécialisation, les cours sont dispensés du lundi au vendredi de 8h30 à 17h10. Les stages en milieu professionnel sont répartis au fil de l'année, et permettent à chaque élève de forger son projet professionnel. Au terme de ce cursus, une large palette de métiers s'ouvre à vous : sommelier, barman, négociant,....

Titres obtenus :

Au terme de la formation vous obtiendrez :

- Le Certificat de qualification « sommelier »,
- Le CESS pour les élèves diplômés de la filière professionnelle,
- Le Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base,
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.