

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	20 heures
Œnologie-Boissons-Sommellerie	3 h
Travaux pratiques : salle	7 h
Travaux pratiques : Sommelier	7 h
Technologie	3 h
TOTAL	32 heures

Plus d'informations ?

N'hésitez pas à contacter les professeurs responsables :

vandeputte.sophie@ehpn.province.namur.be

godefroid.arnaud@ehpn.province.namur.be

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



www.ehpn.be



[@ehpnamur](https://www.instagram.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} 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} 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
- Le Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base, (4h de cours supplémentaires)
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.