



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Sommelier/sommelière (7^e BP S)

	7^e BPS
1. Formation commune	12
Education physique	2
Formation sociale et économique	2
Français	4
Religion catholique	2
Formation scientifique	2
2. Option groupée: Sommelier/sommelière	18
Géographie appliquée	2
Gestion	1
Langue moderne : Anglais	2
Sciences appliquées	2
Technique de boissons diverses	2
Technique de sommellerie	2
Travaux pratiques	7

Le Collège a encore étoffé son offre de formation en ouvrant en septembre 2014, parallèlement aux sections « **Complément en techniques spécialisées de restauration** » née en 2006 et « **Gestionnaire de très petites entreprises** » ouverte en 2007, l'option

SOMMELIER / SOMMELIÈRE,

unique dans le diocèse et la province de Liège.

Septième professionnelle de type B **qualifiante (elle débouche sur le certificat de qualification CQ7)**, elle permet en outre d'acquérir le **Certificat en Connaissance de gestion de base** donnant accès à la profession ; elle permet aussi, à ceux qui n'en sont pas encore détenteurs, d'obtenir le **certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS)**.

Cette option de base groupée, réservée aux élèves de 6TQR et 6PR détenteurs du CQ6, leur permet de compléter leur formation initiale dans un domaine du secteur hôtelier où la demande est croissante, et ce, avec l'aide de personnes qualifiées, d'un partenariat du Centre de Compétences « Epicuris », d'un brasseur et d'une coopérative viticole voisine.

Le/la Sommelier/Sommelière exerce son activité dans tous les établissements de standing qui souhaitent développer la commercialisation des boissons, que ce soit dans la région ou à l'étranger.

Ce métier demande de

- développer le sens de l'accueil et de l'amabilité, le sens de l'organisation et de l'adaptation aux différentes situations professionnelles,
- d'adopter un comportement de probité et de sobriété.