

# **BREVET PROFESSIONNEL**

## **SOMMELIER**

### **TABLEAUX DES UNITES CONSTITUTIVES**

## UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## UNITE .11

## EPREUVE E 1 Pratique Professionnelle / Sous-épreuve Analyse sensorielle

	C	CAPACITES	Savoirs associés						
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prévoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraisons							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 12

EPREUVE E 1 Pratique Professionnelle / Sous-épreuve Communication et Commercialisation

		Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	<b>C</b>	<b>CAPACITES</b>							
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prévoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraison							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 13

EPREUVE E 1 Pratique Professionnelle / Sous-épreuve Service

	C	CAPACITES	Savoirs associés						
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prevoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraison							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 20

EPREUVE E 2 Approche Pratique des vignobles

		Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	<b>C</b>	<b>CAPACITES</b>							
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prévoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraisons							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 31

EPREUVE E 3 TECHNOLOGIE / Sous-épreuve Connaissance des vignobles

	C	CAPACITES	Savoirs associés						
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prévoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraisons							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 32

EPREUVE E 3

/ Sous-épreuve Technologie professionnelle

		Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	<b>C</b>	<b>CAPACITES</b>							
C.1	C1.1	Déterminer les besoins en personnel							
	C1.2	Prévoir les matériels							
	C1.3	Participer aux achats							
	C1.4	Concevoir la carte des vins							
	C1.5	Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour							
	C1.6	Répartir les tâches							
C.2	C2.1	Choisir les boissons et faire les propositions d'achat							
	C2.2	Réceptionner et contrôler les livraisons							
	C2.3	Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes							
	C2.4	Analyser les ventes							
	C2.5	Contrôler et inventorier les stocks							
C.3	C3.1	Déguster les boissons							
	C3.2	Actualiser les cartes des boissons							
	C3.3	Effectuer les différentes mises en place							
	C3.4	Prendre les commandes des boissons et en assurer le service							
	C3.5	Assurer les opérations de fin de service							
C.4	C4.1	S'intégrer, animer une équipe							
	C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère							
	C4.3	Conseiller la clientèle							
	C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle							

Epreuve E4

**GESTION APPLIQUEE**

U.40

**Définition de l'unité**

L'unité de gestion-(comptabilité) englobe les compétences et capacités mentionnées dans le référentiel du diplôme.

Epreuve E5

**LANGUE VIVANTE APPLIQUEE**

U.50

**Définition de l'unité**

L'unité de langue vivante étrangère englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences mentionnés dans les référentiels de langues vivantes étrangères annexés à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels.

**EXPRESSION FRANCAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE**  
**EPREUVE E.6**

U.60

**Définition de l'unité**

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.