

# Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral

## Communiqué de presse

Les premiers diplômes de sommelière/sommelier avec brevet fédéral ont été délivrés le 16 septembre 2015. Les récipiendaires ont reçu leur diplôme des mains de la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf lors du gala d'ouverture de la Semaine du goût 2015. Parmi les illustres invités, Paolo Basso, champion du monde des sommeliers 2013, était également présent.

Tous les participants avaient déjà un diplôme de sommelier du canton du Tessin en poche et, avec l'examen professionnel du brevet fédéral, ils bénéficient désormais d'une reconnaissance à l'échelle nationale. Gianni Moresi, président de la commission chargée de l'assurance qualité, également originaire du Tessin, a rendu hommage à l'engagement des diplômés et à leurs prestations durant l'examen.

La première volée de sommelières/sommeliers avec brevet fédéral sont:

Prénom	Nom	Lieu
Savino	Angioletti	Vedano Olona (IT)
Sergio	Bassi	Ascona
Stefano	Bonomi	Villette (IT)
Gianmario	Camboni	Tenero
Davide	Comoli	Tenero
Ezio	De Bernardi	Mezzovico
Donato	De Ceglia	Winkel
Emilio	Del Fante	Manno
Christophe	Martella	Losone
Nicola	Mattana	Kloten
Nunziato	Pulice	Grono
Simone	Ragusa	Lugano
Salvatore	Scarallo	Carabbia
Mauro Giulio	Scolari	Losone
Caner	Sevil	Contone
Piero	Tenca	Taverne
Rita	Tramontana	Ascona
Anna	Valli	Riva San Vitale
Sergio	Vatalaro	Lugano

## **Un long chemin jusqu'au brevet fédéral de sommelière/sommelier**

---

Depuis de nombreuses années, plusieurs formations pour sommelière/sommelier sont proposées par diverses organisations en Suisse romande, au Tessin et en Suisse alémanique avec le souhait de mettre sur pied un concept unique pour l'ensemble de la Suisse et d'obtenir une reconnaissance au niveau fédéral avec un brevet fédéral.

Par le biais d'une intervention parlementaire (motion n°10.3470 de juin 2010), le conseiller national Josef Zysiadis et 6 cosignataires ont chargé le Conseil fédéral à introduire un certificat fédéral de capacité (formation professionnelle initiale) ou un brevet fédéral (formation professionnelle supérieure). Le Conseil fédéral voit cette formation de sommelière/sommelier comme une formation professionnelle supérieure dans le sens d'une spécialisation. Il rappelle la responsabilité des organisations du monde du travail. La création d'un examen professionnel fédéral est possible, à condition que la branche soit disposée à prendre en charge la responsabilité de la formation.

À l'époque, les principaux organismes de la branche responsables de la formation étaient déjà en contact : Hotel & Gastro *formation* Suisse en tant qu'institution de formation des partenaires sociaux de la branche GastroSuisse, hotelleriesuisse et Hotel & Gastro Union ainsi que l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) en tant que représentante des Sommelières et Sommeliers suisses.

### **Le projet**

---

Au cours de l'été 2011, l'ancien Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT), aujourd'hui Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI), a approuvé le projet et a demandé aux organismes susmentionnés de mettre en place un règlement et des directives pour l'examen professionnel de sommelière/sommelier.

### **Organes faitiers responsables de l'examen professionnel sommelière/sommelier**

- Hotel & Gastro *formation* Suisse
- Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)

Au terme des procédures de consultation publiques, le projet a été approuvé par les autorités compétentes. La commission chargée de l'assurance qualité s'est mise au travail sous la direction de son président Gianni Moresi et a posé les bases de l'examen professionnel avec brevet fédéral.

### **Champ professionnel**

---

Les candidats qui réussissent l'examen professionnel de sommelière/sommelier sont compétents pour réaliser un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la vente et du service de vin. Cela leur permet d'exercer un poste de conseil au niveau de la direction. Ils travaillent notamment dans la restauration et le commerce.

Compétences d'action professionnelles des sommelières et sommeliers:

- définissent l'offre globale des vins dans le cadre du concept gastronomique, sur la base des besoins actuels des hôtes;
- planifient et organisent les dégustations et vendent des vins;
- accueillent et conseillent les hôtes, les clients sur le choix des vins et des spiritueux et travaillent les harmonies des mets et des vins
- décèlent les tendances dans la gastronomie et élaborent des concepts innovants pour l'assortiment des vins en prenant en considération différentes méthodes de production comme Bio, PI et traditionnel.
- planifient les mesures de prospection commerciale et de communication avec les hôtes orientées vers la vente dans le domaine de la restauration et les appliquent;
- élaborent et optimisent des processus de travail;
- connaissent les prescriptions légales applicables et planifient des mesures en matière de sécurité d'exploitation, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement et mettent ces mesures en application;
- calculent le prix des vins;

- planifient l'achat du vin, calculent des chiffres clés concernant les achats, analysent la rentabilité et en déduisent les mesures nécessaires;
- maîtrisent le stockage et la conservation du vin par une approche professionnelle et économique
- élaborent la communication avec toutes les parties prenantes de l'entreprise, qu'il s'agisse des hôtes, des collaborateurs, des partenaires ou des fournisseurs

### Admission à l'examen final

---

Sont admis à l'examen final les candidats qui

- sont titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'un diplôme d'une école supérieure ou d'une haute école spécialisée dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie, de la viticulture ou de la vente ou d'un certificat équivalent;
- peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le domaine de la restauration ou dans le domaine de la production ou de la vente de vin;
- ont acquis les certificats de module requis ou disposent des attestations d'équivalence.
  - Module 1: Viticulture, vinification et œnologie
  - Module 2: Connaissance des vins du monde
  - Module 3: Service, conseil, accords mets et vins

### Épreuves d'examen

	Pratique	Ecrite	Orale	Pondération
1 Accueil des hôtes, conseil, vente, service, dégustation	60 min			2
2 Etude de cas		150 min		1
3 Economie d'entreprise		60 min		1
4 Travail de projet		établi pendant la préparation	45 min	1
<b>Total 315 min.</b>	<b>60 min.</b>	<b>210 min.</b>	<b>45 min.</b>	

### Cycles de formation dans les trois régions linguistiques

---

Les personnes intéressées disposent d'offres de préparation à l'examen fédéral dans les trois régions linguistiques.

#### Pour tous renseignements complémentaires:

##### Suisse alémanique

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
 Eichstrasse 20, 6353 Weggis  
 Tél. +41 (0)41 392 77 77  
 hbb@hotelgastro.ch  
 www.hotelgastro.ch

##### Romandie

Changins - Ecole du vin  
 Route de Duillier 50  
 1260 Nyon 1  
 Tél. +41 (0)22 363 40 50  
 www.changins.ch

##### Tessin

Scuola superiore alberghiera  
 e del turismo (SSAT)  
 Viale Stefano Franscini 32  
 6500 Bellinzona  
 Tél. +41 (0)91 814 65 11  
 www.ssat.ch