

Enfin un diplôme officiel pour les sommeliers suisses

Depuis le mois de septembre 2014, les 14 premiers candidats romands au brevet fédéral de sommelier suivent les cours préparatoires organisés par CHANGINS école du vin.



Ce tout nouveau diplôme fédéral est un signe de reconnaissance mérité pour les professionnels qui tissent avec passion et savoir-faire les liens entre producteurs de vin et amateurs de gastronomie. La formation, dispensée dans les trois régions linguistiques, est assurée en Suisse romande par CHANGINS école du vin.

Une formation réservée aux professionnels

Seuls les candidats qui disposent de trois ans d'expérience dans le domaine de la restauration, de la production ou de la vente de vin peuvent se présenter à l'examen. La formation, donnée sur une année à raison d'un cours chaque lundi, se veut condensée et proche de la pratique. Outre les connaissances techniques de viticulture, de vinification et de géographie viticole, un accent particulier est mis sur la dégustation, le service et les accords mets et vins.

Deux écoles qui s'engagent pour l'excellence

Pour cette formation spécifique, CHANGINS a fait appel à l'Ecole hôtelière de Genève (EHG), considérée comme une référence dans le monde de l'hôtellerie. L'objectif est la mise en commun des compétences techniques – œnologie et dégustation pour CHANGINS, service et gestion pour l'EHG – afin d'offrir le meilleur aux futurs diplômés. Les cours ont lieu sur les deux sites.

La formation en résumé

- **Durée:** une année, 260 périodes de cours
- **Lieu:** Nyon et Genève
- **Conditions d'admission:** trois ans d'expérience pratique, possession d'un CFC ou diplôme équivalent
- **Coût:** environ Fr. 9000.–, frais d'examens inclus
- **Possibilités de subventionnements**
- **Prochaine rentrée:** septembre 2016
- **Nombre de places:** 20 personnes
- **Contact et inscriptions**
CHANGINS école du vin
Route de Duillier 50
Case postale 1148, 1260 Nyon 1
Tél. +41 22 363 40 95
E-mail: edv@changins.ch
www.changins.ch



Des formateurs de pointe

L'enseignement est assuré par les professeurs de CHANGINS et de l'EHG, complétés par des formateurs externes de haut niveau comme Paolo Basso, meilleur sommelier du monde. Des professionnels étrangers interviennent également, comme Laurent Derhé et Philippe Troussard, deux sommeliers français ayant remporté le prestigieux concours de Meilleur Ouvrier de France. ■

*Romain Cellery,
responsable Ecole du vin*