



BP Sommelier

Formation en alternance | RNCP 37384 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4 (niveau bac)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 27/02/2023 - Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Devenez sommelier avec notre BP Sommelier ! Maîtrisez le service, l'analyse sensorielle, la gestion et la commercialisation. Découvrez 8 régions viticoles et développez votre expertise en anglais pro. Un parcours d'excellence pour briller en restauration traditionnelle et gastronomique !

TARIF

Formation financée par France
Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Béziers

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées
par Purple Campus se déroulent
dans des conditions qui répondent
aux exigences réglementaires et
légales pour l'accueil des
personnes en situation de
handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un CAP en commercialisation en CHR ou être titulaire d'un BP Arts du service et commercialisation en restauration
- Ou justifier d'une période d'activité professionnelle de 5 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Organiser les achats et le service
- Commercialiser des vins et autres boissons
- Gérer des équipes et l'activité
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports sur des thèmes variés

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

66,67%

de réussite aux examens en
Sommelier – Barman de Purple
Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation
possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts
des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Organisation des achats et du service

- Prospection, achats et stockage
- Analyse sensorielle
- Préparation du service

Commercialisation des vins et autres boissons

- Relation et service client
- Mise en adéquation des supports de vente des vins et autres boissons

Gestion des équipes et de l'activité

- Gestion des équipes
- Optimisation de l'activité commerciale

Expression et connaissance du monde

Anglais professionnel appliqué au métier de sommelier

Le plus haut diplôme de sommellerie française en formation en alternance :

- Deux années dans les plus belles entreprises de France : restaurants étoilés, caves à vin...
- 8 semaines en déplacement dans tous les vignobles français : Bordeaux, Bourgogne, Vallée de la Loire, Champagne, Alsace, Languedoc.

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Sommelier
- Assistant chef sommelier
- Caviste
- Tout commerce du vin

Poursuite d'études

- BTS Hôtellerie Restauration (Option A)

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

