



# 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'Education 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

### ACCESSEURITÉ

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](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

