BP Sommelier

Formation en alternance | RNCP 37384 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4

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

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

90,48%
de réussite aux examens en Sommelier – Barman de Purple Campus

100%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

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)

Date de mise à jour : 06/10/2026