



# Certificat de Spécialisation Sommellerie

**Formation en alternance | RNCP 37382 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



Exercez en restauration gastronomique ou bistro-nomique, en hôtellerie ou chez des cavistes. Il connaît, vend et sert des vins et spiritueux, assure l'embouteillage, participe aux achats et conseille les clients sur les accords mets et vins.

**TARIF**  
Formation financée par France Compétences et les OPCO

## 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 bac général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme de niveau 4
- Ou 3 ans de pratique professionnelle dans la profession

**DURÉE ET RYTHME**  
1 an

**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.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître et analyser les boissons
- Utiliser, entretenir le matériel et les équipements spécifiques
- Acheter, réceptionner, gérer et stocker en cave centrale
- Commercialiser, conseiller y compris en langue étrangère et servir le client

## 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

**73,71%**

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.

### Approvisionnement et stockage

- Gérer les stocks et les besoins en vins, autres boissons et matériels
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels

### Analyse sensorielle

- Connaissances des vins, spiritueux et autres boissons
- Connaissance des lieux de production
- Déguster les vins et les autres boissons

### Commercialisation et service

- Relations avec la clientèle, de l'accueil au congé
- Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins
- Servir les vins et autres boissons
- Créer et mettre à jour la carte des vins et des autres boissons

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis Sommelier
- Sommelier

### Poursuite d'études

- BP Sommelier
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

