



# 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'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Exercez en restauration gastronomique ou bistronomique, 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

## 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.

## 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

## 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

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

