Certificat de Spécialisation Sommellerie

Formation en alternance | RNCP 37382 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**



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
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.

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

Date de mise à jour : 06/10/2026