



# 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'Éducation 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

# 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)

