



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

