

BP Sommelier

Mis à jour le 9 avril 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
Etre titulaire d'un CAP ou d'une Mention complémentaire

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **Brevet Professionnel Sommelier**
Diplôme de de niveau 4 délivré par l'Education nationale
[RNCP37384](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Brevet Professionnel Sommelier gère la commercialisation des boissons**. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur les boissons.

Ses **principales missions** sont :

- Choisir les fournisseurs
- Gérer les achats, réceptionner les produits et contrôler les livraisons
- Tenir la comptabilité
- Participer à la formation et à l'animation d'une équipe
- Mettre en place la cave du jour
- Participer à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes
- Marier les vins et les menus
- Conseiller la clientèle
- Prendre les commandes de boissons et en assurer le service

Le titulaire du Brevet Professionnel Sommelier **évolue dans les restaurants, les chaînes de distribution et les magasins spécialisés**.

Contenu

- **Enseignements**
Expression française et ouverture sur le monde
Anglais professionnel
Gestion appliquée
Pratique professionnelle (analyse sensorielle, communication et commercialisation)
Approche pratique des vignobles (voyages et évaluation sur site)
Connaissances des vignobles
Technologie professionnelle

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : **100%**

BP Sommelier

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37384
- Code diplôme : 20825
- Formacode : 42739
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1603

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chef sommelier

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044