

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

SOMMELIER CONSEIL CAVISTE (BREVET PROFESSIONNEL) EN ALTERNANCE

GRETA des Yvelines (78)
Lycée hôtelier de Guyancourt

OBJECTIFS

- Sélectionner les vins et autres boissons sur des critères qualitatifs
- Acheter les vins auprès des fournisseurs
- Gérer la logistique de la cave
- Communiquer aux clients sur la gamme de produits disponibles
- Organiser l'espace de vente
- Communiquer en interne (auprès des équipes de vente ou de salle) pour développer les ventes
- Accueillir les clients
- Conseiller le produit adapté et vendre
- Servir le client (restaurant)
- Concevoir un événement-dégustation : contenu et scénario (approche région, cépages, type de vins...)
- Organiser et mettre en place un événement-dégustation
- Développer l'activité commerciale
- Assurer la rentabilité et la pérennité de la structure

CONTENU

Constitution d'une gamme et achat de vins, spiritueux et autres boissons

Vente et valorisation des vins et autres boissons

Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin

Anglais

TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

PUBLICS

- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Salarié en Contrat d'Apprentissage
- Promotion par Alternance (Pro-A)

DURÉE

De 947 h, dont 434 h en entreprise

DATES

Date de début : 09 septembre 2024

Date de fin : 11 avril 2024

PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (ex IV)

Etre titulaire :

- d'un diplôme de Niveau 4
- ou d'un CAP Hôtellerie-Restaurant et justifier d'une première expérience dans ce secteur
- ou justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans le secteur de la restauration ou du négoce de vins.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (ex IV)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme SST
Brevet Professionnel Sommelier conseil caviste

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Sommelier ou Chef sommelier en restaurant ou bar à vins ; Sommelier-conseil indépendant ; Sommelier-conseil ; caviste (salarié chez un caviste, au caveau de vente d'une structure vitivinicole, dans une épicerie fine, en petite et moyenne distribution ou en ligne) ; Caviste indépendant ou franchisé

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Plateaux techniques

Expertise et pédagogie des formateurs

COÛT

8 208 euros

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Isabelle Thomas Conseillère en Formation Professionnelle
isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

