

01

QUI

Les titulaires d'un diplôme de niveau 3 issus de la filière hôtellerie restauration peuvent candidater pour suivre la formation.
Le suivi de la formation nécessite un contrat d'apprentissage.
Le diplôme peut également être préparé dans le cadre de la formation continue sous réserve de respecter les conditions minimales d'activités professionnelles.

02

QUOI

Pôle 1 : Organisation des achats et du service (Prospection, achats et stockage, analyse sensorielle et préparation du service).
Pôle 2 : Commercialisation des vins et autres boissons (Relation et service client, mise en adéquation des supports de vente des vins et autres boissons).
Pôle 3 : Gestion des équipes et de l'activité (Gestion des équipes, optimisation de l'activité commerciale).

03

Où

Les apprenants pourront réaliser ce diplôme au sein :
UFA du CFA Académique
Joseph Stock de Guebwiller

BREVET
PROFESSIONNEL
SOMMELIER
NIV. 4

04

QUAND

L'évaluation de compétences permet de déterminer l'obtention du diplôme.
Selon les centres de formation, ces évaluations sont conduites tout au long de la formation soit en CCF (habilitation des centres) ou en mode ponctuel (pour les autres candidats).
Trois épreuves professionnelles composent le règlement d'examen.

05

COMMENT

Selon un rythme d'alternance retenu par l'entreprise d'accueil, le diplôme est préparé en apprentissage.
Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et gastronomique, notamment au travers de formation dans 8 régions viticoles françaises sur le cycle de formation, est obligatoire.

06

POURQUOI

Le titulaire du diplôme est un professionnel de la restauration « hautement qualifié » de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons.
Il est susceptible d'encadrer une équipe.

