

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BP Sommelier est un professionnel de la restauration. Il conseille la clientèle sur le choix des boissons et en assure le service. En relation avec sa hiérarchie, il achète, contrôle, gère et commercialise les boissons. Le titulaire du BP sommelier exerce son activité dans des restaurants à vocation gastronomique recevant une clientèle française et internationale. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère.

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 1350H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :
01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30
Pour + d'information scannez le Code QR



BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37384BC01 - Organiser les achats et le service
RNCP37384BC02 - Commercialiser des vins et autres boissons
RNCP37384BC03 - Gérer des équipes et l'activité
RNCP37384BC04 - Expression et connaissance du monde
RNCP37384BC05 - Langue vivante anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles
E1 : Pratique professionnelle
E2 : Approche pratique des vignobles
E3 : Connaissance des vignobles/ technologie professionnelle
E4 : Gestion appliquée
E5 : Langue vivante appliquée (Anglais)
E6 : Expression française et ouverture sur le monde

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration (option A).
- MC employé barman ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Sommelier en restaurant ou en hôtel ;
- Chef sommelier ;
- Responsable de bar à vin ;
- Consultant en vin ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir au moins un niveau de formation de CAP ou BEP dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration.



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : ND% / 2022 : ND% / 2023 : ND% pour 00 candidats **TAUX NON DISPONIBLE**

Pour nos formations niveau 3 ou 4 (BP/MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle BP après 1 an sortants 2021 : ND% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>