

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

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.

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



DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et 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



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
 Tél : 01 88 62 00 30

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.

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

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



Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

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