



OCCITANIE

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE

1 an, soit 400 heures par an

PRÉREQUIS

- CAP
- Bac Pro du domaine de l'hôtellerie - restauration

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **SÉLECTIONNER** et **PROMOUVOIR** les vins et boissons
- **GÉRER** les achats, les stocks et l'approvisionnement
- **ASSURER** le service et le conseil client
- **CONCEVOIR** et mettre à jour la carte des vins

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

• **BC01** - Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

• **BC02** - Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BP Sommelier

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification spécialisée Sommelier occupe un poste d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ou un poste de sommelier.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Hautes-Pyrénées

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/formations



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits