



BAC

RNCP 37382

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions
- Jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

PRÉ-REQUIS

- Etre titulaire du Bac général, technologique ou professionnel
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Parcoursup
- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
Rentrée prévue en Septembre / Octobre

OBJECTIFS

- Conseiller la clientèle quant à la dégustation de vin
- Participer aux achats, réception, présentation lors de la mise en place de la cave.
- Concevoir une carte, marier les mets & les vins, participer à la promotion des ventes et au service.

DURÉE

- 400 heures de formation
- Alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OCPO / l'entreprise.
- Autre situation : nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Employé(e) de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Sommelière / Sommelier
- Caviste
- Commis sommelier(e)

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Métiers du Bar
- Certificat de Spécialisation Organisateur de réceptions

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service des inscriptions

Contact

→ Chrissitine DANSAC -
contact@campus120.cci.fr
- 05 49 37 44 96

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du
Porteau 86000 Poitiers

Inscription





Taux de réussite en 2025

66.7 %

Taux de satisfaction en 2025

83 %

Nombre d'apprentis 2024 / 2025

7

D'autres indicateurs sur :
www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

PROGRAMME & CONTENU

Domaine Professionnel : Analyse sensorielle · œnologie · Gestion appliquée · Connaissance des boissons, des vignobles · Communication & commercialisation · Service des boissons · Langue vivante- anglais appliquée · Législation · Support numérique de commercialisation.

Bloc 1 : Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats : Dégustation des vins et autres boissons · Approvisionnement et stockage des vins, autres boissons et matériel · Détermination des besoins · Commande et réception · Gestion des stocks clients et les tiers, rendre compte de son activité à son responsable · Support numérique de commercialisation.

Bloc 2 : Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale : Préparation du service · Prévision, entretien et mise en place des matériels, mobilier et locaux · Sélection des vins et autres boissons · Commercialisation et service des vins et autres boissons · Prise en charge du client · Commercialisation et service · Création et mise à jour de la carte des vins et autres boissons

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratiques
- Approches pédagogiques par le jeu
- Salles informatiques et Centre de ressources
- Accompagnement personnalisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre, par matière, adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Entraînement à l'examen
- Validation par blocs de compétences en CCF
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union européenne



**CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS**

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration