

Bachelor spécialisation vins et restauration BAC + 4

Programme supérieur de gestion et de commerce

Cette formation s'adresse à des joueurs et joueuses de rugby souhaitant préparer leur reconversion professionnelle dans le domaine du vin et de la restauration. Les diplômés pourront prétendre à des postes tels qu'attaché commercial, ambassadeur de marques, vendeur conseil – caviste ou chargé de développement commercial.

Titre RCNP

RNCP36420 Niveau 6 (Bac +4)

Certificateur : GROUPE KEDGE BUSINESS SCHOOL 27-04-2022

Date de rentrée

Novembre 2026.

Accessibilité

Accessible aux personnes en situation de handicap.

Modalités et durée

Le mode d'apprentissage **majoritairement dispensée en distanciel** :

- 2 x 2 heures de classe virtuelle/semaine + travail en autonomie
- 2 x 3 jours de présentiel
 - du 2 au 4 février 2026
 - du 9 au 11 mars 2026
- 302 heures sur 12 mois

Modalité d'évaluation : **Mémoire de recherche**

Public / Niveau

Bac +2 et 2 ans d'expériences professionnelles
5 ans d'expériences professionnelles et Bac
avec passage VAPP

Tarif

10 200€

Possibilités de financement : CPF, OPCO, CAR, ...

Contenu

MODULE 1 - SPÉCIALISATION VINS ET RESTAURATION

Traiter une résolution de problème par l'analyse de données, dégustation et connaissance produits/process, communication et principaux canaux de distribution, promotion et commercialisation, management de la restauration.

MODULE 2 - MANAGER DANS LA COMPLEXITÉ

Maîtriser les usages numériques, prendre la responsabilité opérationnelle d'une business unit d'un projet, agir dans un contexte international, gérer une équipe, amélioration continue.

MODULE 3 - ÊTRE UN MANAGER IMPACTANT

Communiquer avec efficacité, évaluer ses pratiques professionnelles et son leadership, caractériser son profil professionnel, mener des actions en vue d'un repositionnement professionnel.

MODULE 4 - PILOTER DURABLEMENT SON ACTIVITÉ

Évaluer les conditions opérationnelles d'une activité, comprendre et analyser l'environnement économique, réaliser un audit stratégique, analyse et gestion des moyens, calculs de coûts, droit du commerce, conduire un plan d'action opérationnel, définir et rédiger un plan d'actions, gérer un projet.

Une question ? Contactez-nous !



05 34 40 07 90



formation@provale.fr



Provale
FORMATION