

FORMACODE : 42739

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de whiskies**Objectifs opérationnels :** Maîtriser le vocabulaire du whisky , son service et la cartographie des rhums. Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller un whisky et être à l'aise face à sa clientèle.

## PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre du whiskies , aux demandeurs d'emploi ou aux amateurs de whiskies

## PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation.

## ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

## PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par un sommelier/caviste professionnel ayant plus de 10 ans d'expérience .

## PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

## FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

## INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours .

## LIEU

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir

5 rue de la Lucques

34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

## CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :

Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique

Laetitia MATHIEU - Gérante

Mail : [contact@atout-terroir.com](mailto:contact@atout-terroir.com)

Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :

Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective - Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

Matériel utilisé :

Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, nez du whisky, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :

Manuel de formation "Connaissance des whiskies ", Evaluation

Rôle du formateur :

Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques -Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

## MODALITÉS DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :

Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires : en début et fin de formation :

Autodiagnostic et dégustation en début de formation

Evaluation sur la connaissance par un QCM . Evaluation de la maitrise de la méthodologie par des mises en situation

Evaluation de la satisfaction en fin de formation

Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :

Questionnaire

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de whiskies

**Objectifs opérationnels :** Maîtriser le vocabulaire du whisky, son service et la cartographie des whiskies . Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller un rhum et être à l'aise face à sa clientèle.

## PROGRAMME DE FORMATION

### BLOC DE COMPETENCES : CONNAISSANCE DES WHISKIES (7H)

#### 1.DÉGUSTATION

- Méthodologie de la dégustation professionnelle
- Vocabulaire sensoriel
- Méthodologie de la rédaction d'un commentaire de dégustation

#### 2.CONNAISSANCE DES WHISKIES

- Le vocabulaire du whisky (élaboration, transformation, distillation, fermentation, assemblages, vieillissement )
- Cartographie des whiskies dans le monde (France, Ecosse, Japon, Angleterre , Ecosse, ...)
- La lecture d'une étiquette de whisky

#### 3.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

- Vocabulaire et argumentaire de vente
- Présentation et vente des whiskies

## DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire , afin d'adapter le rythme de la formation

### BLOC DE COMPETENCES CONNAISSANCE DES RHUMS

#### 1.DEGUSTATION (3H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Dégustation et rédaction d'un commentaire de dégustation

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de dégustation et rédaction d'un commentaire de dégustation

#### 2. CONNAISSANCE DES RHUMS (3H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de lecture d'une étiquette de whisky

#### 3.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (1H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de la vente d'un whisky