SOMMELLERIE

Version 03/2023

PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT

1 JOUR (8H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différentes méthodes et techniques de préparation et de service des vins

Objectifs opérationnels : Maitriser les techniques de service et de préparation des vins Donner un caractère vivant au service des vins afin d'ajouter à la vente de vin en restaurant un service expérientiel provoquant une émotion chez le client et d'utiliser cet expérience comme argument de vente

PUBLIC CONCERNÉ

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

PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation de vin .

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 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
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 vin, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :
Manuel de formation "Le service du vin", 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 en début de formation
Evaluation sur la connaissance par un QCM et des cas pratiques de mise 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

SOMMELLERIE

PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT

1 JOUR (8H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différentes méthodes et techniques de préparation et de service des vins

Objectifs opérationnels : Maitriser les techniques de service et de préparation des vins Donner un caractère vivant au service des vins afin d'ajouter à la vente de vin en restaurant un service expérientiel provoquant une émotion chez le client et d'utiliser cet expérience comme argument de vente

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC DE COMPETENCES : LE SERVICE DU VIN

1.PREPARATION, SERVICE, DECANTATION, CARAFAGE
- La préparation des vins
- Le service des vins
- La décantation des vins
- Le carafage des vins

2. THEATRALISATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE
- Techniques de théâtralisation du service des vins : moelleux, vins mutés , effervescents, liquoreux, blancs, rouges, rosés, vins jeunes et vieux vins
- Cas pratique de théâtralisation et vente d'un vin d'exception

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic oral 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 : LE SERVICE DU VIN

1.PREPARATION, SERVICE, DECANTATION, CARAFAE (5H)
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Cas pratiques de préparation, service, décantation et carafage des vins
Dégustation

Evaluation de fin d'étape :
QCM

2. THEATRALISATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (3H
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Cas pratiques : jeux de rôles

Evaluation de fin d'étape :
Exercice de mise en situatuion de théatralisation et vente d'un vin d'exception

SARL ATOUT TERROIR - Organisme de formation
5 rue de la Lucques - 34 725 Saint André De Sangonis
www.atoutterroir.com
Siret 823 268 743 00023 – N° préfectoral 76340937537