

FORMACODE : 42739

1 JOUR (8H)

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

Objectifs opérationnels : Maîtriser les règles de service du vin , Savoir théâtraliser le service du vin pour créer une expérience client unique et se démarquer de sa concurrence

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

1 JOUR (8H)

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

Objectifs opérationnels : Maîtriser les règles de service du vin , Savoir théâtraliser le service du vin pour créer une expérience client unique et se démarquer de sa concurrence

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. THEATRISATION 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, CARAFAGE (4H)

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. THEATRISATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Cas pratiques : jeux de rôles

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de théâtralisation et vente d'un vin d'exception