

FORMACODE : 42739

5 JOURS (35H)

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

PUBLIC CONCERNÉ

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

PRÉ-REQUIS

Être 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

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, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :

Manuel de formation "Connaissance des spiritueux", 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'ÉVALUATION 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

Évaluation sur la connaissance des spiritueux par un QCM. Évaluation de la maîtrise de la méthodologie par des mises en situation

Évaluation de la satisfaction en fin de formation

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

Évaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :

Questionnaire

5 JOURS (35H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de spiritueux

Objectifs opérationnels : Maîtriser le vocabulaire des spiritueux, leur service et la cartographie des spiritueux. Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Être capable de conseiller un spiritueux et être à l'aise face à sa clientèle.

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC DE COMPETENCES : CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX

1. DÉGUSTATION

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

2. CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX

- Les différents types de spiritueux (Rhum, Whisky, Gin, Vodka, Saké, Mezcal, Eaux de vies)
- Cas pratique : Dégustation des différents types de spiritueux
- Le vocabulaire des spiritueux (élaboration, transformation, distillation, fermentation, assemblages, vieillissement)
- Cartographie des Spiritueux dans le monde
- La lecture d'une étiquette de spiritueux

3. VALORISER LES SPIRITUEUX PAR LE COCKTAIL

- Les cocktails les plus connus (Gin Tonic, Bloody Mary, Mojito, ...)
- Atelier de mixologie

4. ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

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

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. DÉGUSTATION (7H)

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 SPIRITUEUX (21H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de lecture d'étiquettes de plusieurs spiritueux

3. VALORISER LES SPIRITUEUX PAR LE COCKTAIL

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de réalisation d'un cocktail choisi par le formateur

4. ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (7H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

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