



SOMMELLERIE ACCORDS METS ET VINS



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Responsable de restaurant,
- ⇒ Maitre d'Hôtel,
- ⇒ Serveurs,
- ⇒ Cuisiniers.

Objectifs

- ⇒ Etre capable de maitriser les outils bureautiques de niveau débutant au niveau perfectionnement

les FORMATEURS

M. Bruno CASASSUS – Maitre d'Hôtel, Sommelier à l'Hôtel de France et Formateur

M. Gérard BAUD – Œnologue et spécialiste des fromages, Chroniqueur gastronomique à TF1



PRÉREQUIS

Toute personne ayant une fonction liée à la vente.

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

PARTIE DECOUVERTE ET THEORIQUE

LE VIN

⇒ CONNAITRE LE VIN

- Les principes d'élaboration du vin
- Les zones de production (les grandes régions viticoles)
- Les caractéristiques : le cépage, le sol, le climat...
- Notion de législation.

⇒ LE GOUT

- Comment goûter un vin
- Apprécier le vin
- Le vocabulaire gustatif.

L'ACCOR METS ET VINS

- La découverte des besoins du client
- Le rôle de conseil
- Le langage approprié
- L'acte de vente : argumenter
- Les principales règles à retenir.

PARTIE PRATIQUE

LE VIN

- Les différentes harmonies par rapport au client, au critère budget, aux propositions originales, aux accords régionaux.



MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Les modalités pédagogiques : Apports théoriques et exercices pratiques.
2. Le rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique, vidéo projecteur, document technique.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : Remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

