



33 Square Michelet - 13009 Marseille - SIRET : 510 567 654 000 15 - N° Déclaration d'Activité : 93 13 13577 13  
 Agrément Min Int : NOR INTD1408248A Hab INRS : 501535/2014/SST-1/O/07 Enreg DRAAF : 93 0018 05 2012  
[www.dcformation.com](http://www.dcformation.com) dc.formation13@gmail.com Tél : 04 91 25 18 11 - 04 91 76 33 05

<b>Titre : MIEUX CONNAITRE LES VINS POUR MIEUX LES VENDRE</b>
<b>Domaine :</b> Techniques Métiers Hôtellerie Restauration
<b>Thème :</b> Sommellerie
<b>Formacode :</b> 42739
<b>Durée en heures et en jour :</b> 21 heures / 3 jours
<b>Modalité de la formation :</b> Présentiel et méthode participative
<b>Public cible :</b> personne amenée à conseiller et à vendre des vins
<b>Nombre de personnes min et max :</b> 2 à 8
<b>Objectifs</b> <b>A l'issue de la formation, le participant sera capable de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acquérir une culture viti-vinicole suffisante pour conseiller et répondre aux attentes des clients</li> <li>➤ Connaître la carte de vins du restaurant</li> <li>➤ Réaliser un bon accord des mets et des vins</li> <li>➤ Promouvoir la vente des vins en restauration</li> </ul>
<b>Programme</b>  <b>Initiation à l'oenologie</b> Les vinifications Les régions viticoles et la Provence en particulier Les principaux cépages Législation et appellations Analyser la constitution d'un vin  <b>Dégustations et accord des mets et des vins</b> Connaître la carte des mets du restaurant Connaître la carte des vins du restaurant  Les dégustations se déroulent autour de trois repas à thème, ce qui permettra de réaliser les accords mets et vins.  <b>Communication</b> La prise de commande Savoir vendre : les mots pour le dire Elaborer des fiches techniques de produits Valoriser les produits
<b>Prérequis :</b> 2 ans d'expériences en restauration, CAP salle, CQP restauration
<b>Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :</b> <i>Modalités pédagogiques :</i> Exposé, méthode démonstrative (2/3) <i>Rôle du formateur :</i> apport pratique sur le métier de service <i>Matériels utilisés :</i> PowerPoint, Paperboard, TV, Ordinateur, support papier, vaisselle et vins <i>Documents remis :</i> support stagiaire en PDF par mailing (fiches techniques) <i>Nature des travaux demandés :</i> accord mets et vins autour des repas et dégustations
<b>Modalités d'évaluation des connaissances :</b> Evaluation formative à travers les pratiques, une attestation en fin de formation sera délivrée par DCFORMATION
<b>Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants :</b> Evaluation de satisfaction à chaud et à froid