



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 dc.formation13@gmail.com Tél : 04 91 25 18 11 - 04 91 76 33 05

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