



Accroître son expertise en sommellerie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous saurez situer les régions viticoles et mettre en relation les terroirs et les cépages afin de mieux conseiller et vendre. Vous aurez perfectionné les accords mets et vins pour satisfaire votre clientèle.

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Approfondir les connaissances sur la fabrication du vin pour mieux comprendre ses caractéristiques

- Les étapes de la culture de la vigne
- L'étude de la fabrication du vin
- L'étude des 40 cépages principaux

2. Connaître en détails les différents vignobles de France

- La culture historique des régions pour mieux percevoir leurs originalités
- Les cépages, le climat, les terroirs et l'influence humaine...
- Les vinifications : blancs, rosés, rouges et effervescents
- Les classements et la législation

3. Découvrir les accords mets/vins par une approche pédagogique

- Les principales règles des accords mets/vins : crescendo, alchimie, révélation...
- Les accords interdits et à éviter
- Le conseil et l'argumentation commerciale lors de la prise de commande

4. Maîtriser la dégustation

- L'étude de la méthode professionnelle pour déguster un vin
- L'utilisation du vocabulaire pour l'argumentaire de vente
- La rédaction d'une fiche de dégustation

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES :

- Utilisation par le formateur de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mise en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances/ compétences.
- Réalisation d'un quizz /QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

Durée & Tarif HT

1 Jour -7h
Tarif à définir

Entreprise

Public concerné

Toute personne amenée à conseiller et servir le vin

Pré requis

Avoir un niveau de connaissances équivalent à la formation Connaître les vins. Test de positionnement

Modalités d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur qualifié OPQF
Sommelier

Lieu

Asforest ou en entreprise

Dates

Dates à définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS