



Connaître les vins pour mieux les vendre

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous posséderez les connaissances fondamentales sur le vocabulaire de la dégustation et de la vente de vin. Vous saurez reconnaître la qualité d'un vin afin de mieux conseiller et vendre à votre clientèle.

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Le vocabulaire lié à l'œnologie

- Les étapes de la fabrication
- L'étude des cépages principaux
- La notion d'appellation et la lecture de l'étiquette

2. L'étude générale des différents vignobles de France

- Les cépages, le climat, les terroirs et l'influence humaine
- Les vinifications, blancs, rosés, rouges et effervescents
- L'élevage et le transport du vin
- Les classements et la législation

3. Le service du vin

- La températures de service et la décantation
- La présentation de la verrerie et des carafes
- La gestion des stocks et des achats

4. La carte des vins

- La rédaction de la carte, l'équilibre et le choix des références
- Le conseil et l'argumentation commerciale lors de la prise de commande
- Les règles des accords mets/vins

5. La dégustation

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

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUE :

- 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

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

Durée & Tarif HT
1 Jour -7h Tarif à définir
Entreprise
Public concerné
Toute personne amenée à conseiller et servir le vin
Pré requis
Compréhension du Français Test de positionnement initial
Modalités d'encadrement
Formation en présentiel Formateur qualifié OPQF Sommelier
Lieu
Asforest ou en entreprise
Dates
Dates à définir

