

#



Compétence(s) visée(s)

Avoir les notions de base sur la connaissance des vins

Contenu

Module 1

Introduction: culture générale sur le vin et la vigne Initiation à la dégustation, protocole et analyse sensorielle.

Module 2

Les vins blancs secs: vins vifs, vins minéraux, vins gras Les vins blancs doux et liquoreux

Module 3

Les vins rouges

Module 4

Les accords mets-et-vins: règles de base et accords classiques.
Le service du vin: protocole de service, conseil du client.
Constituer sa carte de vins I (faire des tests + approfondis/ +2 heures) Achat et conservation du vin Quelques notions pour développer son chiffre d'affaires vins à approfondir avec module



PUBLIC COMMERCE ALIMENTAIRE, RESTAURATEUR, SERVEUR



PRÉREQUIS AUCUN



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
VIDEOS - AUDIOS
QCM



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



DUREE 28H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT

Questionnaire de positionnement

Tour de table de recueil des attentes



PENDANT

Evaluations formatives régulières par le formateur
Evaluation sommative des connaissances à chaud
Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation



APRES

Bilan téléphonique avec le client
Bilan téléphonique avec le formateur
Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)



05.82.95.06.99



contact@maf-formation.org