



ACCROITRE SON EXPERTISE EN SOMMELLERIE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à situer les régions viticoles et mettre en relation les terroirs et les cépages afin de mieux conseiller et vendre. Vous serez capable d'adapter votre prestation aux demandes du client, de proposer un produit **ou** un service complémentaire ou additionnel et de proposer le vin le plus adapté au plat choisi en mobilisant votre connaissances des accords mets et vins.

CONTENU DU PROGRAMME

- 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
- 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
- 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
- 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

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

ASFOREST 4 rue de Gramont 75002 Paris
Tél. 01 42 96 09 27 / Fax 01 47 03 49 51
asforest@asforest.com / www.asforest.com
Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap



SIRET 30497431400011
Déclaration d'activité 11750015475
Code APE 8559A

Durée & Tarif

1 jours – 7 heures

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à conseiller et servir le vin

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise

Dates de session

Voir catalogue

