

LE VIN AU VERRE

OBJECTIFS

Satisfaire sa clientèle et rentabiliser son établissement au travers la diversité et la qualité des vins.

PUBLIC

Personnes en charge de la gestion et/ou du service

PRE-REQUIS

Connaissances de l'environnement économique et social. Pratique de la production culinaire.

LIEU DU STAGE

H&C CONSEIL

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

7 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise.

SUIVI ET EVALUATION

- Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques*
- Attestation de fin de formation*

I. LA DIVERSITE DES VINS ET LEURS QUALITES

- Les vins de cépage
- Les vins du moment

II. LE MATERIEL ET LES METHODES DE CONSERVATION

- La verrerie
- Matériel et méthode de conservation

III. LES ANIMATIONS ET LE SERVICE DU VIN

- Mise en place d'une carte de vins
- Les vins et les saisons

IV. LES ACCORDS TRADITIONNELS ET AUDACIEUX (METS ET VINS)

- Votre carte et accords possibles

V. LES TECHNIQUES DE VENTE

- Parler simplement du vin

VI. LA CARTE ET SA LEGISLATION

- Connaître la législation en vigueur