

SOMMELLERIE

Thème : Salle Service - Sommellerie

Formacode : 42739



OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire :

- Aura acquis les connaissances et techniques de base de l'analyse sensorielle et de la dégustation
- Saura identifier les grandes catégories de cépages
- Aura acquis les clés rapides de la vente du vin
- Aura acquis les principes généraux des accords mets/vins
- Sera capable de concevoir une carte des vins en adéquation avec les mets servis
- Sera capable de proposer des alternatives blanc/rouge à la clientèle sans créer de désaccord gustatif avec les plats choisis par la clientèle
- Saura orienter plus naturellement la clientèle dans ses choix

PROGRAMME

1 Parcours initiatique et découverte du monde du vin

- La vigne, le raisin Méthodes de fabrication (les différents vinifications)
- Cépages et facteurs d'influence sur le vin
- Présentation des différentes régions vinicoles de France
- Analyse sensorielle / les 3 phases de la dégustation : Reconnaître les arômes primaires, secondaires et tertiaires
- Mobilisation des 5 sens dans la dégustation
- L'importance de la verrerie dans le service et la dégustation
- Carafage, Décantage et Conservation des Vins
- Législation autour de la cave
- Les grands profils Blanc et Rouge et particularités du vin rosé
- Champagnes, Vins à Bulles
- Focus sur les Vins en Biodynamie
- Les différentes appellations et origines

2 Plus on sait de quoi on parle, et plus il est facile de le vendre !

- Quel vin pour quel client ? Préférences et tendances de consommation hommes/femmes
- Les accords mets et vins : Quel vin pour un apéritif ? Quel vin pour quel plat ? Quel vin pour quel fromage ?
- Vin et dessert : quelles sont les combinaisons possibles ?
- Les clés de la vente additionnelle du vin : Accompagner le client dans son choix, et être force de proposition
- Les erreurs à ne pas faire

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-requis

Comprendre, lire et parler français

MODALITÉS

Présentiel

21 heures sur 3 jours

Effectif par session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires
En INTER : 6 à 12 stagiaires

Lieu

Ile de France et Nord Ouest

FINANCEMENT

Contactez-nous pour en savoir plus !

VALIDATION

Attestation nominative de formation

DOCUMENTATION

Livret stagiaire, documents en ligne

FORMATEURS

Henri CHAPON,
Laurent LESTRAT



SOMMELLERIE

Thème : Salle Service - Sommellerie

Formacode : 42739

3 Ateliers pratiques

- Les arômes du vin (reconnaissance d'arômes du vin contenus en fiole)
- Le piège du goût : Différenciation Rouge/blanc et blanc/rosé avec dégustation à l'aveugle
- Dégustations de différents vins (provenance, cépages variés), associés à une sélection de mignardises sucrées et salées

MÉTHODE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques :

- Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants :

- Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés :

- Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels : Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
- Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des jeux de rôle, des mises en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de stage, visant à évaluer son appréciation au regard du stage, du formateur, du lieu. Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit ou dématérialisé, récupéré à la fin de la formation.