

L'essentiel du vin et sa commercialisation

DURÉE : 3 Jours / 21 heures ⇒ Présentiel

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA: Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES →15 jours après:

- **Avoir complété un bulletin d'inscription,**
- **avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,**
- **avoir validé les dates,**
- **avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.**

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Comprendre comment on élabore le vin (les grandes étapes, les différentes techniques de vinification).
- Savoir reconnaître les arômes du vin en lien avec la vinification et les cépages.
- Identifier un bon accord mets et vins pour une meilleure commercialisation.
- Savoir déguster un vin et le décrire en utilisant le bon vocabulaire.
- Orienter un client sur son choix de vin et augmenter les ventes.
- Gérer l'aération ou la décantation d'une bouteille de vin.
- Gestion du stock des vins.
- Connaître et vérifier les affichages obligatoires dans l'établissement.

PROGRAMME :

- **MODULE 1 : Présentation de la vigne et du vin**

Schéma de la vigne, composition et rôle de la rafle, de la peau et de la pulpe.

Définition de la fermentation alcoolique.

Explication des cépages et du cycle végétatif de la vigne.

Présentation des différentes vinifications :

- La vinification des vins blancs.
- La vinification des vins rouges.
- La vinification des vins rosés.
- La vinification des vins effervescents.

- La classification des vins (AOC, IGP, Vin de France).

➤ MODULE 2 : Présentation des principaux vignobles français

Les caractéristiques de ces régions :

- Situation, Cépage, Sols, Climats

Les facteurs de qualité du vin. Tout ce qui peut influencer la qualité du vin (cépages, soins apportés au vignoble, maladies, climats, exposition, sol, vendange, maturité...)

➤ MODULE 3 : Techniques de dégustation

Les arômes du vin Savoir reconnaître les arômes du vin en lien avec la vinification et les cépages (utilisation du coffret « le nez du vin »)

Dégustation de vins et des différents cépages de France

Les différentes étapes

L'analyse olfactive

Les accords mets et vins : Identification des règles fondamentales d'accords, les classiques (viande/poisson)

➤ MODULE 4 : Techniques de vente

La vente et l'argumentaire commercial

Atelier sur la décantation et l'aération d'une bouteille de vin

Les affichages obligatoires

Gestion des stocks

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 5 ou débutant et/ou 1 année d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Modalités pédagogiques : Chaque module est abordé grâce à des méthodes pédagogiques actives. Les échanges entre les stagiaires sont encouragés afin que chacun « alimente » la formation de sa propre expérience.

2. Le rôle du formateur : Notre formateur s'appuie sur une présentation POWER POINT pour assurer l'apport théorique de la formation, ainsi que sur les vins mis à disposition pour la formation, et un coffret de 50 parfums synthétiques permettant d'identifier les arômes du vin (le nez du vin)
3. Les matériels utilisés : Matériel de sommellerie, verre INAO, vins, set de dégustation, crachoir, cave de mise en température.
4. Les documents remis aux participants : Support Pédagogique numérisé et des documents techniques et un livret formation.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Dégustation et analyse des vins.
Construction d'un argumentaire de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnement vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.