

## L'essentiel du vin

**DURÉE : 2 Jours / 14 heures / Présentiel**

**COÛT PAR PERSONNE INTER: 420,00 €/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 :**

- Élaborer et tenir une carte
- Apprendre les règles de service
- Connaitre les cépages principaux français
- Savoir situer les vignobles français
- Gérer les achats
- Argumenter les ventes
- Gérer les stocks.

### **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

- **MODULE 3 : Techniques de service et de dégustation**

- Dégustation de vins et des différents cépages de France
- Les différentes étapes
- L'analyse olfactive
- Les accords mets et vins
- La vente et l'argumentaire commercial

### **PUBLIC CIBLE :**

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

### **PRÉ REQUIS :**

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé. Avoir plus de 18 ans pour pouvoir déguster les vins.

### **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. Jeux de rôles et ateliers simulations avec client.
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.
3. Les matériels utilisés : Matériel de sommellerie, verre INAO, vins, set de dégustation, cave de mise en température.
4. Les documents remis aux participants : Support Pédagogique numérisé et des documents annexes.
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 :

Évaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnaire 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.