

Formation **découverte de l'univers du Vin**

1/2

DURÉE	2 jours, 14 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none">• Créateurs et repreneurs d'activité CHR (Café, Hôtel, Restaurant) et leur personnel
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none">• Sans prérequis
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir le monde du vin : culture, vinification, dégustation• Apporter une plus value à son établissement grâce : à sa carte des vins et à son argumentaire
COMPETENCES	Maîtriser la connaissance des terroirs et des crus Maîtriser les accords mets et vin Développer sa maîtrise de la dégustation Créer sa carte de boissons en lien avec sa carte de restauration
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	DECOUVERTE DU VIN <ul style="list-style-type: none">◆ Terroirs et cépages◆ La vinification INITIATION A LA DEGUSTATION <ul style="list-style-type: none">◆ Le vocabulaire◆ Le nez du sommelier◆ Dégustations LES ACCORDS METS ET VIN <ul style="list-style-type: none">◆ Les principes◆ Découverte LA CARTE DES BOISSONS <ul style="list-style-type: none">◆ Créer sa carte des vins◆ Développer son argumentaire de vente

Formation **découverte de l'univers du Vin**

2/2

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants . Pratique : dégustations, travail sur la carte des vins Support de cours formation
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 8 personnes maxi
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">◆ Test de positionnement◆ Évaluation continue (quizz, exercices)◆ Évaluation finale : 1 examen théorique et 3 épreuves pratiques
VALIDATION	Attestation de formation
TAUX DE REUSSITE	100 %
TARIF	<ul style="list-style-type: none">◆ 466 € HT— 560€ TTC◆ Financement OPCO



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 22/06/2023

SARL_RCS LYON B 751 290 487_N° Siret : 751 290 487 000 30 _NAF : 8559 A
Agrément du Ministère de l'intérieur : INT 1725466A A_N° d'activité : 82691219369