

Public

2 à 8 apprenants
Directeurs, chefs de services,
responsables d'équipe et équipes
opérationnelles

Prérequis

Être impliqué dans les opérations
quotidiennes en hébergement ou
restauration

Matériel & outils pédagogiques

- 1 salle de réunion équipée
d'un paperboard et vidéoprojecteur
- Connexion internet
- Connectique pour PC

Durée/Tarif

Volume horaire : 2 journées (14h)

INTRA : 1500€ HT / journée
INTER : sur devis



Parcours sommellerie niveau I : L'essentiel pour les débutants

Découvrez l'art de la sommellerie avec notre formation dédiée aux débutants, spécialement conçue pour le personnel des restaurants et des établissements hôteliers. Apprenez les bases essentielles pour conseiller vos clients avec expertise et raffinement, et enrichissez votre service avec des connaissances en œnologie.



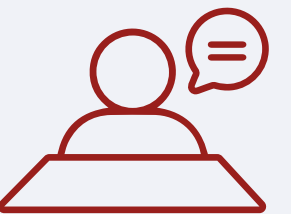
Objectifs pédagogiques

- Compréhension des Bases de l'Œnologie : Acquérir des connaissances fondamentales sur les types de vins, les cépages, et les régions viticoles
- Techniques de Dégustation : Maîtriser les techniques de dégustation professionnelle pour évaluer et décrire les vins avec précision
- Accords Mets et Vins : Apprendre à recommander des accords mets et vins pour améliorer l'expérience gastronomique de vos clients
- Savoir présenter et vendre un vin



Méthodes pédagogiques

Notre formateur s'appuiera sur les quatre méthodes pédagogiques reconnues de l'andragogie: affirmative, démonstrative, active et interrogative.



Présentiel

Individualisation du parcours

Un entretien sera réalisé avec le responsable en amont de la formation
Lors de cet entretien seront évalués :
- L'adéquation entre les attentes du responsable et la formation
- Les besoins spécifiques du responsable et des collaborateurs
Les formateurs adapteront leur intervention en fonction des besoins

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les besoins spécifiques en cas de handicap seront analysés et pris en charge dans la mesure du possible

Formation en présentiel

Sur le lieu de votre établissement

Responsables pédagogiques

Hadrien BOBILLON
Adrien GUILLAUME



Parcours sommellerie niveau I : L'essentiel pour les débutants



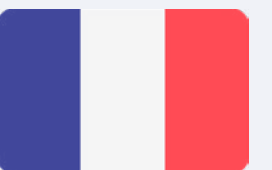
Programme et contenu

- Présentation du métier de sommelier et de son rôle dans les établissements CHR
- Étude des cépages, des appellations, et des principales régions viticoles du monde
- Compréhension des étapes de la production du vin, de la vigne à la bouteille
- Initiation aux méthodes de dégustation professionnelle : visuelle, olfactive & gustative
- Analyse des différents types de vins (rouges, blancs, rosés, effervescents) et de leurs particularités
- Principes de base pour associer les vins aux plats, en tenant compte des saveurs et textures
- Pratiques du service du vin en salle : ouverture, décantation, et présentation
- Conseils pour créer et gérer une carte des vins adaptée à votre établissement, en tenant compte des tendances et des attentes des clients



Modalités d'évaluation

- Évaluation diagnostic (QCM, quiz...)
- Évaluation continue durant la formation (jeux de rôle, étude de cas, mise en situation)
- Évaluation finale
- Réaction à chaud / Réaction à froid



Français

Éligible aux
financements
OPCO

