

# ETABLIR LA CARTE DES VINS : CONSEILLER POUR MIEUX VENDRE



## OBJECTIFS

- Connaître et maîtriser les vins des différentes régions
- Proposer des vins de sa région
- Comprendre l'accord mets et vins de sa carte pour maîtriser le conseil client

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Lecture de fiches pratiques autour des vins
- Confection d'une carte des vins originale et attractive
- Analyse sensorielle autour des vins
- Rappel des règles des fraudes et déclaratives autour de la réglementation des alcools en restauration
- Techniques de dressage
- Utilisation de l'outil informatique

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Dégustation des différents cépages avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation de la formation
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

## PUBLIC CONCERNE

- Personnel de restauration

## PRE-REQUIS

- Personnel de restauration se trouvant en contact avec la clientèle

## DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

## TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 400,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

Date(s) : Du ...../...../..... Au ...../...../..... ou .....