

FORMATION

Renforcer ses connaissances sur les vins français (21h)

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les différentes régions viticoles françaises.
- Connaître les principaux cépages français.
- Mieux comprendre les accords fromages et vins.
- Améliorer sa relation client au travers de toutes ces compétences.

PRÉ-REQUIS :

Connaissance de base sur la dégustation d'un vin et les vins français.

PUBLIC

Professionnels de la restauration, grossistes en vins, négociants, agents commerciaux, sommeliers, cavistes, épiciers.



1-LE VIGNOBLE FRANÇAIS ET SES ENJEUX ACTUELS (3H30)

- Introduction avec une présentation du formateur et des stagiaires, validation de leurs attentes, présentation de la formation et des objectifs pédagogiques.
- Présentation du vignoble français via un quizz en groupe : l'historique, les chiffres clés, les dernières tendances, le réchauffement climatique et ses conséquences.

2 - LES GRANDES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES (14H)

- Les grandes régions viticoles françaises : leur géographie, histoire, gastronomie et encépagement.
- Dégustations simultanées et commentées de vins de ces différentes régions.
- Application des accords mets et vins au travers des accords Vins et Fromages.





LA VALORISATION DES VINS AU QUOTIDIEN (3H30)

- Échange / Débat sur la commercialisation des vins dans votre établissement.
- Récapitulatif et conclusion.

Supports pédagogiques



DOCUMENTS

Durant les 21h de formation, un ensemble de documents pédagogiques vous sera fourni sur votre boîte mail. D'autres supports seront également projetés



DE LA THÉORIE AU CONCRET

Appliquer ses connaissances au sein de sa propre structure dès le lendemain de la formation



DÉGUSTATIONS

Simultanées et commentées de différents vins et accord fromages et vins

Nos conseils, pendant et après la formation

+



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Échanges et interactions entre les stagiaires.
L'interaction est permanente entre les stagiaires et le formateur dans une ambiance conviviale et professionnelle. En ce sens, le nombre de personnes est limité à 10.
Explication par l'exemple : Quiz et jeux interactif

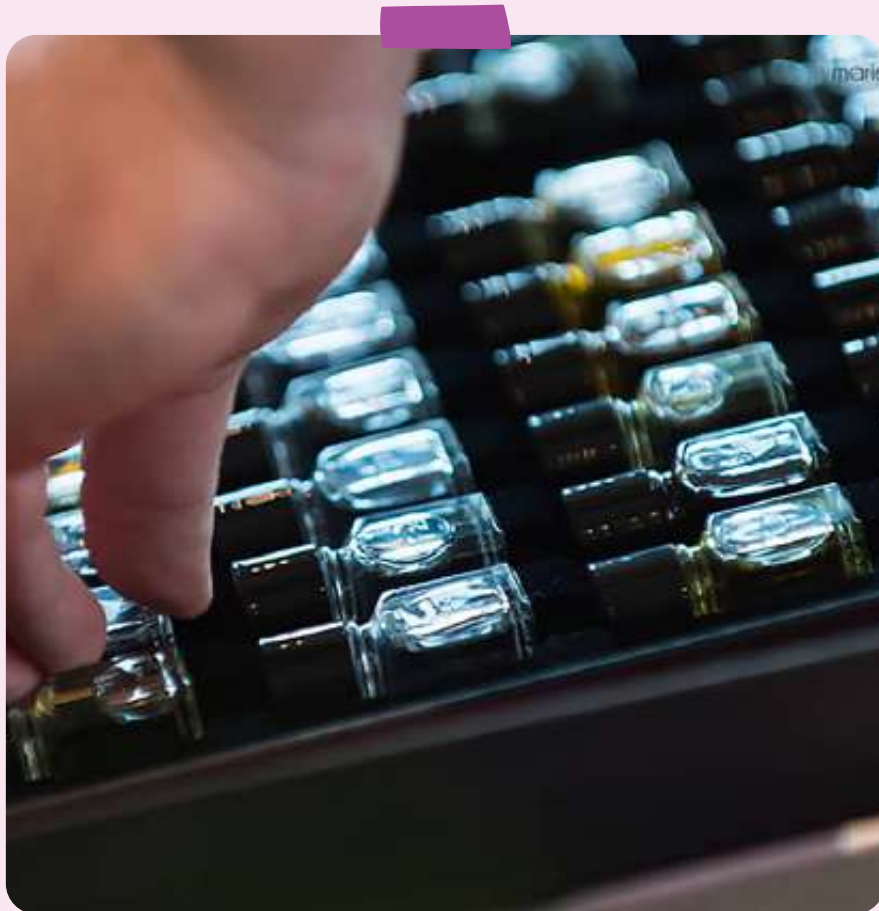
LE FORMATEUR

Il a travaillé pendant plus de 15 ans dans la restauration (sommelier/Maître d'hôtel) et membre de l'Union De la Sommellerie Française. Passionné et dynamique, son approche se veut accessible et pertinente.



*Jean-Samuel
votre
formateur*





MÉTHODE DE SUIVI :

Deux QCM auront lieu en début et en fin de formation. Chaque participant recevra, en fin de cycle, une attestation de formation.

ACCESSIBILITÉ HANDICAPÉ

Si vous avez besoin d'aménagement spécifique pour la formation, n'hésitez pas à nous contacter.

LIEU DE LA FORMATION

Nous intervenons sur tout le territoire français (au sein de votre entreprise, ou dans une salle dédiée à proximité).
Un plan vous sera envoyé avec la convocation.



DÉLAI

Les actions de formation sont accessibles sous 2 mois à partir de la date d'inscription

TARIF

1200 € HT par personne pour 21h de formation.

Nous sommes un organisme de formation enregistrée sous le numéro 53290914529

auprès du préfet de région de Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Nous sommes également certifiée QUALIOPI. En ce sens, vous pouvez faire intervenir des fonds publics afin de financer votre formation (nous contacter).

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.