

“



~ INITIATION A L'ŒNOLOGIE ~ POUR MIEUX VENDRE LES VINS DE VOTRE ETABLISSEMENT

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Consultant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Personnel de salle

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en salle

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :
Développer la culture du vin, des personnels de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.

ÉVALUATIONS :
- Réalisation des fiches techniques et dégustations des vins
- Quizz d'évaluation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	14h
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation de ces techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

”

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



ProSapiens



PROGRAMME

- ~ Augmenter la force de vente
- ~ Faciliter l'échange avec le client avec une meilleure connaissance des vins proposés (région, Cépage, typicité)
- ~ Acquisition d'une aisance pour la commercialisation et l'accord avec les mets de la carte
- ~ Meilleure maîtrise de la dégustation de base d'un vin
- ~ Connaissance des méthodes de vinification des différents types de vins.
- ~ Questionnaire final de validation des acquis
- ~ Echanges entre les participants et l'intervenant

