

DÉGUSTER ET VENDRE LES VINS DES DIFFÉRENTES RÉGIONS VITICOLES

SOMMELIER

UN TREPLIN POUR... :

Le sommelier est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et des autres boissons. Il assure le suivi des stocks des vins, des boissons et de la cave.

PUBLIC VISÉ :

Salarié en restauration et souhaitant se perfectionner dans le domaine du vin

PRÉ REQUIS :

Connaissances de bases en œnologie et dégustation (ex. : avoir suivi une formation type Initiation au monde du vin ou disposer d'une expérience professionnelle dans la sommellerie, la vente ou la restauration)

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

1 journée par région (7 heures)

HORAIRES :

8h30-12h30 / 13h40-17h10

TARIF :

285€ la journée de formation repas compris
Hébergement et transport non inclus

LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Découvrir les principales régions viticoles françaises
Maîtriser les techniques de dégustation
Affiner ses compétences de vente-conseil afin de valoriser les vins auprès d'une clientèle variée

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Introduction à la région viticole du jour
Présentation des cépages et appellations de la région du jour
Dégustation de vins représentatifs de la région du jour
Techniques de vente et argumentaire commercial



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques Situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes, mises en situations de conseil et vente

Moyens techniques : Travaux pratiques en plateau technique sommellerie et restaurant d'application

Moyens d'encadrement : *Henri CHAPON*, professionnel expérimenté / Meilleur sommelier du Royaume Uni / 3^{ème} meilleur sommelier d'Europe / Diplômé WSET niveau 4 -Diploma in wines and spirits, Londres / Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

HORAIRES et LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY – Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@boostmylevel.com

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@boostmylevel.com

Adresse de formation :

Boostmylevel
By MFR Saint Michel Mont Mercure
Rue Godard - 85700 SEVREMONT
Entrée rue de la Foulonnerie