

## **DÉGUSTER ET VENDRE LES VINS DES DIFFÉRENTES RÉGIONS VITICOLES**

### **SOMMELIER**

#### **UN TREMPLIN 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<sup>ème</sup> 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'APPRÉCIATION 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](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

**Mme Elisabeth TRAVERT** – [elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto: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](mailto:florian.peridy@boostmylevel.com)

**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – [caroline.planques@boostmylevel.com](mailto:caroline.planques@boostmylevel.com)

**Adresse de formation :**

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