



ASSOCIATION LOI 1901  
**UNIVERSITE DU VIN**  
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES Les 20 et 21 Octobre 2016

COÛT TTC

Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du FAFIH à jour de leurs contributions légales

Durée 14 heures

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

## VALORISATION DE LA CARTE DES VINS ET PRESENTATION AUX CLIENTS

FAFIH RHONE ALPES (formation agréée Actions collectives 2016)



### **Public concerné :**

Personnel d'entreprises adhérentes au FAFIH à jour de leurs contributions légales

### **Pré-requis :**

- ▶ Aucun

### **Objectifs du stage :**

▶ Acquérir les réflexes de présentation d'un vin au client. Bien conseiller les clients en valorisant les vins de la carte. Acquérir une aisance technique et des capacités relationnelles pour argumenter le conseil.

### **Lieu de l'action et organisation pratique**

- ▶ Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques mis en œuvre**

- ▶ Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques - Dégustations

### **Moyens d'encadrement**

▶ L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

### **Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :**

- ▶ Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- ▶ Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### **A l'issue de la formation :**

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

## Programme

- 1) - Les clients de restaurant aujourd'hui : Les différentes catégories, quels services, quels plats, quels vins attendent-ils ?
- 2) - Les restaurants aujourd'hui : Les différentes cuisines et les habitudes de consommation, les outils de prescription, la carte des vins et autres boissons.
- 3) - Etablissement de la carte des vins suivant différents critères : Budget - Disponibilité du stock, capacité de logement, type de clientèle, spécificités régionales et produits de terroir, fixation des prix et notion de coefficient, gestion de la cave centrale et de la cave du jour.
- 4) - Présentation de la carte : Rédaction et création de la carte (condition réglementaires et éléments promotionnels), techniques de conseil et argument de vente des vins à partir de la carte, les différentes formes de vente des vins au restaurant, les tablettes, essai de catégorisation : régions, couleurs, cépages, spécificités (crus, cuvées, médailles....) pour constituer une gamme variée.
- 5) - Conseiller et vendre un vin nécessite aussi un service le mettant en valeur :  
Description et présentation du produit à partir de la carte et du conseil Arguments oenologiques et gastronomiques.  
Choix du vin et présentation de la bouteille. Verrerie adaptée au service optimum du vin.. Ouverture de la bouteille et service de la boisson. Le matériel (tire bouchon, seau, bouchon, capsule...). Température de service du vin, Conservation des vins en bouteille. Service du vin au verre. La justification des alliances Mets et Vins .  
Tests gustatifs.

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation collectives destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du Fafih à jour de leurs contributions. Ces formations sont financées sur les fonds mutualisés du secteur, avec une participation pour les entreprises de 50 salariés et plus. L'Université du Vin a été sélectionné en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions collectives en 2016.

Procédure d'inscription : Trouvez un stage et inscrivez vos salariés en ligne à partir de la page suivante :  
<http://www.fafih.com/moteur-recherche>