20s pour vendre le vin au verre

« Créer l'envie et fidéliser votre clientèle »

14h

2 jours

500€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

Public

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie.

Objectifs de la formation

- Acquérir et maîtriser les connaissances sur la technique de dégustation
- Comprendre les règles de dégustation d'accord des vins et des mets
- Savoir commenter et servir le vin aux clients dans les meilleures conditions
- Donner une aisance au personnel dans la vente de boissons
- Savoir appréhender les désirs et les besoins du client
- Valoriser la vente de vins au verre

Contenu de la formation

- **Profil vin :**

- Le fil conducteur d'une dégustation
- Maîtriser les profils de vins blancs, rouges, et effervescents

- **Profil client :**

- Analyser le profil du client
- Les mots justes pour échanger
- Techniques de ventes et argumentation
- Mise en scène et méthodes pour optimiser le vin au verre

- **Profil cuisine :**

- Les techniques d'accord met et vin
- Types de vin en fonction du style de plat
- L'appétence, la saturation : le choix des vins selon le moment de la journée

- **La vente :**

- Travailler sur une offre de vins au verre
- Les mots pour vendre, argumenter et conseiller

- **Aspects techniques :**

- Choix de la verrerie
- Carafer et décanter
- Méthode de conservation

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des jeux de rôles, des mises en situations, des exercices pratiques ainsi que des dégustations illustrent cette présentation.

Modalités d'évaluations

Durant la formation, le formateur effectuera des quiz afin de vérifier les acquis des stagiaires. A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence
I**NTER :** possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
I**NTRA :** nous contacter
Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient d'une expérience de sommelier formateur.

Hygiène Alimentaire

14h

2 jours

500€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

Public

Toute personne travaillant dans le domaine de la restauration commerciale.

Objectifs de la formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Contenu de la formation

- **Les principes fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale :**

-Déclarations, agréments
-Notions de responsabilité (règlement CE n° 852/2004)
-L'hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n° 853/2004)
-Traçabilité
-Traitement des non conformités – les actions correctives
-Contrôles officiels (Grilles de contrôles, organismes de contrôles (Direction Départementale de la Protection des Populations…), conséquences

- **Les dangers de contamination des denrées**

-Les dangers physiques : intrusion de corps étrangers
-Les dangers chimiques : résidus de produits d'entretien, contamination primaire
-Les dangers macro biologiques : plan de lutte contre les nuisibles
-Les dangers microbiologiques : virus, champignons, parasites, bactéries (conditions de multiplication, survie, élimination,…)

- **Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :**
- Les bonnes pratiques et le guide des bonnes pratiques :

- La matière (les informations et documents à tenir à disposition, …)
- Le matériel (choix, nettoyage, stockage…)
- Le milieu (choix des matériaux, plan de nettoyage, aération,…)
- La méthode (réception des marchandises, stockage, procédures en cuisine et de conservation,…)
- La main d'œuvre (santé et hygiène du personnel,…)

- **L'HACCP**

- L'analyse des dangers en vue d'identification des risques potentiels pour la sécurité alimentaire
- l'identification des points critiques en prévision des risques
- la fixation des limites critiques pour chaque point critique
- l'établissement d'un système de surveillance des points critiques (les autocontrôles)
- la mise en place de mesures correctives
- la vérification (autocontrôles) du bon déroulement des actions de sécurité alimentaire, de l'efficacité des mesures correctives
- la mise en place d'un système d'enregistrement des pratiques quotidiennes d'hygiène

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation. Le formateur vérifiera les acquis des stagiaires en cours de formation via des quiz.

Modalités d'évaluations

A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence
INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient soit d'un master II de droit, soit de l'expérience de 5 ans en relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques ou du commerce de l'épicerie ou caviste.