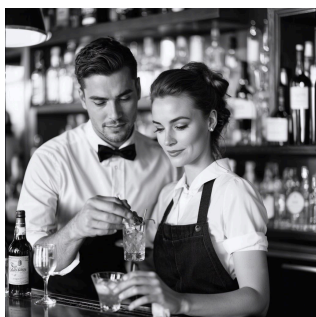




Degust-at-home

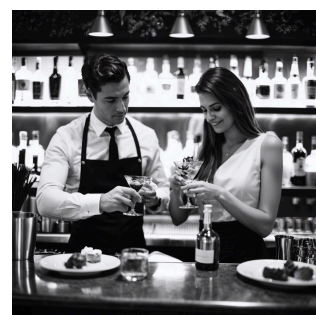
## Le Vin en Restauration - 21h

à partir de 350€ HT/jour - finançable par votre OPCO



Cette formation est conçue pour les restaurateurs désireux d'améliorer les compétences de leurs serveurs dans l'art des accords mets-vins. En 21 heures réparties sur trois jours, vos employés apprendront à maîtriser les associations entre les plats et les vins, ce qui enrichira l'expérience culinaire de vos clients. De plus, cette formation est finançable par l'OPCO, rendant la participation gratuite pour les entreprises de moins de 50 salariés.

Nos sessions de formation offrent une combinaison équilibrée de théorie, de jeux interactifs et d'ateliers pratiques. Les participants découvriront les subtilités des arômes grâce à une formation olfactive approfondie, développant ainsi une expertise sensorielle fine et précise. Les jeux et les ateliers permettent d'appliquer immédiatement les connaissances acquises, rendant l'apprentissage à la fois ludique et efficace.



À l'issue de la formation, vos serveurs seront capables de recommander des accords mets-vins harmonieux, rehaussant ainsi la qualité de votre service et seront en mesure de proposer des améliorations pour la carte des vins de votre restaurant, augmentant la satisfaction et la fidélité de votre clientèle.

*Le planning détaillé présenté sur la page de droite est un exemple type et peut être adapté en fonction des besoins spécifiques de votre établissement.*



Degust-at-home

Formation Vins Particuliers / Restaurants 21H			
Date	Thème	Activité	Durée
Jour 1 Matin	Introduction et fondamentaux	Accueil et présentation (présentation du formateur, objectifs de formation, organisation des sessions)	0,5h
		Le travail de la vigne (la vigne + le management de vignoble)	2h
		Les cépages et les AOC	1,5h
PAUSE			
Jour 1 Aprem		La Vinification (blancs, rouges et rosés)	2h
		Les Appellations	1h
SEMAINE			
Jour 2 Matin	Dégustation et accords mets-vins	Les bases de la dégustation (étapes + reconnaissances aromatiques)	2h
		Exercice de Dégustation	1,5h
PAUSE			
Jour 2 Aprem		Accords Mets-vins (principes, établissement de corrélation entre les vins et la carte des plats)	2h
	Exercice de création de menus avec accords	1,5h	
SEMAINE			
Jour 3 Matin	Le Vin et le Client : service et vente	Attentes du client et adaptation du discours	2h
		Techniques (ouverture, carafage, température de services avec exercices pratiques)	1,5h
PAUSE			
Jour 3 Aprem		Conseils pour la vente (vente suggestive et PLV)	2h
		Jeux de rôle	1h
		Feed backs et ameliorations	0,5h