



Degust-at-home

Culture des Spiritueux - 15h

Module cocktail optionnel - 3h

à partir de 175€ HT/ 1/2 journée - finançable par votre OPCO



Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances sur les spiritueux. En 15 heures réparties sur deux jours, vos employés apprendront l'histoire, les méthodes de production et les caractéristiques des différents types de spiritueux. Finançable par l'OPCO, cette formation est gratuite pour les entreprises de moins de 50 salariés.

Nos sessions combinent des modules théoriques, des dégustations et des ateliers pratiques. Les participants découvriront les spécificités de chaque type de spiritueux, apprendront à les déguster et à les présenter aux clients de manière professionnelle. Les ateliers pratiques permettent d'appliquer immédiatement les connaissances acquises, rendant l'apprentissage à la fois interactif et pertinent.



En option, un module cocktail de 3 heures peut être ajouté à la formation, où les participants apprendront les techniques de base de la mixologie et comment créer des cocktails classiques et innovants. À l'issue de la formation, vos employés seront capables de conseiller vos clients avec expertise, enrichissant ainsi leur expérience et augmentant la satisfaction client.

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.

Spirit Culture Magnum N3 15H

Date	Thème	Activité	Durée
Jour 1 Matin	Introduction aux Spiritueux et techniques de production	Accueil et présentation (présentation du formateur, objectifs de formation, organisation des sessions)	0,5h
		Définition, catégories et histoires des principaux spiritueux	1h
		Les matières premières	1h
PAUSE			
Jour 1 Aprem		Techniques de production (distillation continue vs discontinue, maturation et finish)	1,5h
		Analyse sensorielle	1h
SEMAINE			
Jour 2 Matin	Techniques de prospection et Approche Commerciale	Les whiskys	1,5h
		Les Rhums	1h
PAUSE			
Jour 2 Aprem		Gins et Vodkas	1h
		Autres spiritueux (Armagnac, Cognac, Liqueurs, Anisés)	0,5h
		Analyse comparative	1h
SEMAINE			
Jour 3 Matin	Le Marché des Spiritueux : Marketing et Commercialisation	Le marché des Spiritueux (tendances, acteurs majeurs, marques emblématiques)	1h
		Marketing, Branding et Image de marque	1,5h
PAUSE			
Jour 3 Aprem		La Vente et la distribution (caneaux, réseaux, rôles des revendeurs...)	1h
		Etude de cas (campagne marketing, LMDW Vranken Bienheureux)	1h
		Feed backs et améliorations	0,5h