



DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 2 au 3 Novembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 750 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Révision des bases de l'œnologie : les vignobles français, les terroirs, les cépages, les vinifications, etc.
- Personnel de sommellerie : profil, comportement, tenue et qualités indispensables
- Conception de carte : supports, sélection, prix de vente et évolution
- Cave : type de stockage, organisation et mise en place pour le service
- Gestion des stocks : suivi, volume, rotation, valorisation, coûts d'achat
- Le service : accueil, prise de commande et approche commerciale

METHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur des explications théoriques
- Formation dynamique impliquant la participation des stagiaires
- Dégustation œnologique professionnelle
- Auto-analyse de fin de stage
- Echanges entre participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Redécouvrir le monde du vin et les fondamentaux du métier de sommelier
- Actualiser vos connaissances en œnologie
- Comprendre comment élaborer et tenir une carte des vins cohérentes avec l'identité de votre établissement et vos types de prestation
- Apprendre les bonnes pratiques et règles essentielles de service
- Savoir gérer les stocks et comprendre l'impact financier de la gestion d'une cave

PUBLIC CONCERNE

Professionnels de la restauration (salle, bar, management, cuisine, etc.)

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes

Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus

16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon

Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)

Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place

Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORT DE COURS

Les documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un professionnel, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com

