

MISE À JOUR LE 1 JANVIER 2025

PROGRAMME < 06

*La découverte du vin pour fédérer ses équipes
et adapter une posture managériale efficace*



SAS ACADEMIE DES DOMAINES

2, rue Claude Charles
54000 Nancy
RCS 477481378
Tél : 03.83.30.53.39

Mail : academie@lesdomaines.eu



À PROPOS DE CETTE FORMATION

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Salariés d'entreprises en inter (minimum 8) ou en intra
- Demandeurs d'emploi.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent acquérir ou renforcer leurs compétences à manager et gérer une équipe. L'approche de cette formation par le biais du vin permet de créer un environnement convivial, rassurant et propice aux échanges entre les collaborateurs.

Elle vise en particulier les professionnels de la restauration, de la distribution et de la commercialisation du vin, spécialisée et des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants, cavistes...).

ACCESSIBILITÉ

Les lieux de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En cas de spécificité, l'Académie des Domaines dispose d'un référent handicap et est en capacité d'adapter le parcours de formation.

Nous invitons, tous les candidats intéressés, à nous contacter en amont de la formation.



PRÉREQUIS

Conditions pour accéder à la formation :

- Être majeur.

OBJECTIFS VISÉS

A l'issue de la formation, les apprenants disposeront des compétences nécessaires pour manager efficacement leurs équipes et les emmener vers l'atteinte de leurs objectifs.

Quatre axes seront principalement travaillés :

- Clarifier et reformuler le projet commun
- Créer la synergie au sein de l'équipe
- Être orienté action, coopération, partage de savoirs (et aussi repérer les compétences pour mieux les utiliser) ex : par exercice
- Travailler et affirmer sereinement sa posture de leader

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

4H00 EN PRÉSENTIEL

Les convocations indiqueront les horaires arrêtés.

L'idée de cette formation est de sortir du contexte habituel de l'entreprise pour rassembler et fédérer les équipes autour d'une thématique commune (et Noble !). Des groupes seront composés de managers et de collaborateurs et auront pour mission de mener à bien les différents challenge qui leurs seront proposés, à savoir:

LA DÉTECTION D'ARÔMES SPÉCIFIQUES : 1H

LA DESCRIPTION DE VINS AVEC DÉGUSTATION À L'AVEUGLE : 2H

DES QUIZZ ŒNOLOGIQUES : 1H

Ces différents challenges seront précédés de récapitulatifs afin que les apprenants aient les outils nécessaires pour réussir leurs missions.

Les activités œnologiques apportent à la fois une dimension ludique et didactique. Le challenge sera d'amener son équipe à remporter le maximum de point pendant les ateliers, pour remporter le saint Graal de l'œnologie



COMPÉTENCES PÉDAGOGIE PASSION



PROFIL DES FORMATEURS

Conseillers au sein de “Les Domaines”, nos formateurs disposent d’une expertise en oenologie (Cépages, arômes etc.) et en spiritueux (rhum, whisky etc.). Reconnus pour leurs qualités pédagogiques, ils transmettent chaque jours leurs connaissances au contact direct de la clientèle.

ADMISSION

Le service de formation s’engage à vous répondre sous 4 jours ouvrés. L’acceptation de l’admission se fait dans la limite du nombre de participants maximum prévu (24 personnes, minimum 8 personnes).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Vérification des acquis tout au long de la séance.
- Pour attester des compétences il faut acquérir la moyenne de 10/20 au test basé sur les points des animations proposés.

Une attestation de formation sera alors délivrée sous huitaine.

TARIF

Le coût de la journée de formation s’élève à 140 € HT par personne.

L'ÉQUIPE DES FORMATEURS



JEAN-YVES SORNETTE
Formateur



CÉDRIC HARBOIS
Formateur



JOHAN VALLETON
Formateur



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION