

03 PROGRAMME

Créer ou optimiser une carte des vins



SAS ACADEMIE DES DOMAINES

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

Mail : academie@lesdomaines.eu
www.academie@lesdomaines.eu



À PROPOS DE CETTE FORMATION

DURÉE

Cette formation à une durée de 7h.

- 1 journée de 7h ou 2 demie-journée

PRÉREQUIS

Condition pour accéder à la formation :

- Être majeur.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Salariés d'entreprises en inter (minimum 6) ou en intra
- Demandeurs d'emploi

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant concevoir ou améliorer une carte des vins performante, en cohérence avec leur offre et leur clientèle. Elle permet d'acquérir des méthodes concrètes pour structurer une carte pertinente, lisible et conforme aux exigences réglementaires.

À travers l'étude des accords mets et vins, l'optimisation visuelle et rédactionnelle de la carte, ainsi que les techniques de vente associées, les participants développent leur capacité à valoriser leur offre et à orienter efficacement le choix du client.

Elle s'adresse en particulier aux professionnels de la restauration, des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants)



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.

OBJECTIFS VISÉS

À l'issue de la formation, les apprenants seront en capacité de :

- Rédiger une carte respectant la réglementation
- D'harmoniser leurs cartes selon les accords mets et vins
- Conseiller le client

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Lors de votre entrée formation vous recevez un pack pédagogique comprenant :

- Un dossier relié comprenant le déroulé de la formation, des cartes, des infographies utiles, des espaces de notes et des fiches pour vos dégustations.
- Une fiche comprenant les informations utiles de vos dégustations.

La formation mobilisera plusieurs pédagogies, notamment interactives avec des formateurs qualifiés :

- Méthode expositive avec supports numériques et papiers ;
- Méthode participative avec contributions des participants ;
- Méthode active avec dégustations.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Les convocations indiqueront les horaires arrêtés.

MODULE 3 : CRÉER ET OPTIMISER UNE CARTE DES VINS - 7H

TOUR DE TABLE ET ÉMARGEMENT : 20MIN

TEST DE POSITIONNEMENT : 30MIN

examen écrit sous forme de quiz pour évaluer le niveau de l'apprenant

LA CARTE DES VINS : 4H

- La réglementation de la carte des vins
- La réglementation de l'affichage des vins
- L'adaptation de sa carte à son établissement
- La construction et choix des vins
- Le calcul des prix en fonction des coefficients applicables
- La rédaction

OPTIMISATION DE LA CARTE DES VINS : 1H

- Comment rendre une carte des vins vivante et élégante.
- Discussion autour de différents modèles de carte des vins.

VENDRE GRÂCE À SA CARTE : 1H30

- Comment adapter sa carte aux accords-mets et vins
- Argumentation commerciale
- Dégustation à l'aveugle - détermination d'un mono-cépage

TEST DE FIN DE FORMATION : 30MIN

examen écrit sous forme de quiz pour évaluer les connaissances acquises durant la formation.

CONCLUSION DE LA FORMATION : 20MIN



COMPÉTENCES PÉDAGOGIE PASSION



PROFIL DES FORMATEURS

Nos formateurs sont dotés d'une solide expérience dans le domaine du vin et des spiritueux et sont reconnus pour leur appétence pédagogique. La transmission de savoirs fait partie de leur quotidien.

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 (Groupe de 10 personnes maximum, minimum 3 personnes).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Vérification des acquis par un test individuel sur table qui reprend tous les points évoqués lors du module. Pour attester des compétences il faut acquérir la moyenne de 10/20 au test. Une attestation de formation sera alors délivrée sous huitaine.

TARIF

Le coût de la journée de formation s'élève à 175 € HT par personne.

L'ÉQUIPE DES FORMATEURS



CÉDRIC HARBOIS

Formateur référent



JEAN-YVES SORNETTE

Formateur



JACQUES VIARDOT

Formateur



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