

FORMATIONS À LA CARTE

Descriptifs des modules

La durée des modules peuvent être adaptés pour répondre à vos contraintes horaires.

1. Les fondamentaux du vin

- Cycle de la vigne
- Le raisin
- La vinification
- Les arômes/cépages
- Les régions
- Dégustation

2. Clés de langage au conseil et à la dégustation du vin

- Le lexique
- Les étapes de la dégustation
- Dégustation
- Les arômes/Cépages
- Les accords mets et vins
- Les régions

3. Créer et optimiser une carte des vins

- La réglementation
- Optimisation rédactionnelle
- Optimisation visuelle
- Vendre grâce à sa carte
- Les accords mets et vins

4. Approche et valorisation des spiritueux

- Whiskies et Bourbons
- Rhums
- Calvados, Marcs, Eaux de vie, Liqueur
- Gin et Téquila
- Cognacs et Armagnacs

Option

Personnalisez votre formation! Ajoutez un module pour approfondir une thématique ou répondre à une problématique propre à votre établissement.
Exemple : Les vins étrangers, votre carte, un domaine coup de cœur etc...