

DÉGUSTER ET VENDRE LES VINS DES DIFFÉRENTES RÉGIONS VITICOLES

SOMMELIER

PUBLIC VISÉ :

Salarié en restauration et souhaitant se perfectionner dans le domaine du vin

UN TREMPLIN POUR... :

Le sommelier est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et des autres boissons. Il assure le suivi des stocks des vins, des boissons et de la cave.

PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

1 journée par région (7 heures)

07 janvier 2025 : Beaujolais Bourgogne

05 février 2025 : Bordelais

25 février 2025 : Sud-Ouest

1er avril 2025 : Vallée du Rhône

02 avril 2025 : Vins européens (Italie, Allemagne, Espagne, Portugal)

13 mai 2025 : Champagne et autres effervescents

14 mai 2025 : Spiritueux ; spiritueux composés (apéritif à base d'alcool, apéritif à base de vin, liqueurs et crèmes) autres boissons fermentées.

20 mai 2025 : Corse Provence

TARIF :

280€ la journée de formation

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation

Hébergement et transport non inclus

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Caractériser les vins en fonction des différentes régions viticoles

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Identifier les typicités des vins et autres boissons

Déterminer les perspectives d'évolution des vins et autres boissons

Proposer une conclusion structurée orale et/ou écrite précise et objectives orientée vers l'achat ou la vente

Identifier le vocabulaire adapté à la perspective sensorielle

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques Situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes, visites professionnelles, découvertes de vignobles et intervenants extérieurs

Moyens techniques : Travaux pratiques en plateau technique sommellerie et restaurant d'application

Moyens d'encadrement : *Henri CHAPON*, professionnel expérimenté / Meilleur sommelier de Grande-Bretagne en vin et spiritueux Français / Diplômé WSET niveau 4 -Diplôme in wines and spirits, Londres / Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

HORAIRES et LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT
Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr
Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr