

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'intérêt de proposer une carte des vins diversifiée en termes de style, de régions viticoles et de tarifs
- Construire une carte de vins pertinente adaptée au style de l'établissement
- Trouver les méthodes et astuces qui permettent d'optimiser la rentabilité de la carte des vins
- Obtenir des recommandations concrètes de réalisation d'une carte des vins dans le cadre d'un projet précis

Programme pédagogique

- Les régions viticoles de France : catégorisation : régions, couleurs, cépages, spécificités (crus, cuvées, médailles...) pour constituer une gamme variée.
- Classer les clients de restaurant d'aujourd'hui pour identifier leurs attentes.
- L'architecture type d'une carte des vins et les méthodes pour vendre plus.
- Etablissement de la carte des vins suivant différents critères : alliance mets et vins, budget, disponibilité stock, capacité de logement.
- Fixation des prix et notion du coefficient. Gestion de la cave centrale et de la cave du jour.
- Relations avec les fournisseurs.
- Présentation de la carte : Rédaction et création de la carte (conditions réglementaires et éléments promotionnels). Techniques de conseils et argumentations de vente.
- Les différentes formes de vente des vins en restaurant. Dégustation commentée d'une gamme de vins pour un type de carte.
- Conseiller et vendre un vin via sa description et sa présentation, une mise en valeur. Arguments œnologiques et gastronomiques.
- La politique tarifaire de la carte des vins.

Dégustation de 6 vins

Compétences obtenues

- A l'issue de la formation, l'apprenant est capable de créer et gérer sa carte des vins.

Méthode & moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques et d'échanges
- Les formations peuvent se réaliser à distance
- Évaluation via un quiz de fin de formation

Public concerné :

Exploitants d'un établissement de restauration (hôtel-restaurant, traiteur, brasserie, restauration rapide...)

Participants - Durée :

- 1 à 12 personnes
- 1 jour (7h)
- Présentiel ou distanciel

Prérequis :

Connaissances en vins au niveau débutant

Pour aller + loin : Notre formation
Dégustation des vins

Formateur :

Mr Monnereau Luc
bilingue anglais
Code formation : LMC-COCVR

Notre +

Formateur Expert
30 ans d'expérience terrain

p.42

Coût pédagogique :

- **inter entreprises** : 175€ TTC/pers. /jour (7 pers. minimum)
- **intra entreprise** : 1200 € TTC par jour, jusqu'à 3 personnes (et 200 € /jour et par personne supplémentaire)

Lieu :

France entière

Dates :

- Dates de formations établies en collaboration avec le stagiaire
- Délai d'accès à la Formation : 1 mois

Bon à savoir :

- Agrément n° 75331154533
- Formation finançable par les OPCO (Vivéa, Ocapiat) et éligible à France Travail

Pour les personnes en situation de handicap n'hésitez pas à nous contacter.

