



OBJECTIFS

- ✓ Connaître le vocabulaire du vin.
- ✓ Conseiller la clientèle sur les accords mets et vins.
- ✓ Minimiser les pertes en vins – les autres utilisations du vin

CONTENUS

Le Vin

- Présentation des grandes familles de vins
- Découverte du vignoble français
- Le vocabulaire du vin
- La dégustation
- Le service des vins, la bouteille
- Techniques d'ouverture d'une bouteille
- Minimiser les pertes : utilisation du vin bouchonné pour cuisiner les sauces

L'accord des mets et des vins

- Règles et principes des accords mets et vins
- Accords mets et vins
- Accords vins et fromages

Mise en situation concrète

- Exercices d'association mets et vins : dégustation crachée
- Proposition d'accords mets et vins sur demande client
- Accord sucré salé

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance d'explications, de mises en situations concrètes et de réalisations en autonomie.

ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Cette formation est animée en présentiel. Le formateur communique à l'issue de la formation une adresse mail permettant d'accéder à un support technique en lien avec le cours.

MODALITE D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation réalisée à partir de mises en situations concrètes.

Délivrance d'un Certificat de Compétences remis par Sb Formation.

PUBLIC

Professionnels de la restauration, dirigeants, maitres d'hôtel, responsables de salles, chefs de rang, commis de restaurant, serveurs

PRE-REQUIS

Connaissance de la carte de son restaurant, Expérience dans le service en hôtellerie

MODALITES DE FINANCEMENT

Plusieurs modalités de financement possibles selon votre situation : autofinancement, OPCO...

DUREE

7 heures / 1 jour

DELAIS D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

TARIF

Nous consulter : tarif différent selon les modalités de participation choisies : inter, intra, cours particulier... Vous pouvez vous référer au devis fourni avec ce plan de formation

INTERVENANTS

Formateur en hôtellerie – restauration, spécialisé service en salle

VALIDATION

Certificat de compétences délivré par le centre de formation

DATE ET LIEU

Lycée Hôtelier Saint Bénigne
99 rue de Talant 21000 DIJON

Cette formation nécessite un plateau technique et ne peut être délocalisée.

ACCESSIBILITE

Toutes les formation Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez le référent handicap Sb.

CONTACT

Laetitia PAUGET

Relation entreprise Sb Formation

03.80.70.12.06

Mail : laetitia.pauget@groupe-sb.org

Procédure d'accès à la formation :

Cette formation est accessible après signature d'une convention de formation et après acceptation des conditions générales de vente de Sb Formation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Identification lors d'un contact des besoins de formations spécifiques du demandeur.
2. Envoi par Sb Formation du programme de formation et d'un devis.
3. Retour du devis signé et acceptation des modalités de déroulement de l'action.
4. Réception par le demandeur de la convocation à la formation.
5. Démarrage de la formation.

Votre contact durant la formation : Laetitia PAUGET

Public en situation en handicap :

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences :

Sb Formation réalise également des actions permettant de valider un/des blocs de compétences ciblés par cette formation dans le cadre d'un dispositif qualifiant de longue durée permettant la délivrance d'un diplôme ou d'un certificat.

Equivalences : Cette formation ne donne pas lieu à une équivalence.

Passerelles : Cette formation est une composante du cursus hôtellerie - restauration proposé par Sb Formation.

Suites de parcours :

Cette formation peut être complétée par d'autres modules permettant l'acquisition et le perfectionnement de compétences complémentaires.

L'ensemble de notre offre de formation est publiée sur le site internet Sb Formation à l'adresse www.sb-formation.fr

Débouchés :

Les compétences mises en œuvre dans le cadre de cette action de formation visent à la professionnalisation des participants, permettant de développer de nouvelles compétences mobilisables dans votre activité professionnelle actuelle ou à venir.

Valeur ajoutée de Sb Formation :

- Formation animée par des formateurs professionnels en lien avec les entreprises du domaine d'activité concerné.
- Possibilité de poursuivre sa formation dans le cadre d'un parcours qualifiant.
- Formateurs aguerris, et permanents (80% de nos intervenants ont plus de 10 ans d'expérience dans l'animation de formation).
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en Sb année après année (3 000 entreprises ont déjà fait appel à nos services).