



PLAN DE FORMATION LE VIN DANS LA RESTAURATION

Public visé : Tout personnel de restaurant appelé à sélectionner, recommander ou servir le vin.

Objectifs : Optimiser la rentabilité, améliorer le service au client, gagner en aisance.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un professionnel de l'univers du vin. Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Méthodes d'évaluation des acquis : Travail sur des cas concrets à partir de la théorie.

Contenu de la formation :

➤ CONTEXTE ECONOMIQUE, LEGAL ET MEDICAL

- La consommation en France et dans le monde
- Alcool au volant
- Vin et santé

➤ GEOGRAPHIE VITICOLE

- Les appellations, les classements, les cépages, les différents types de vin

➤ COMMENT CONSTITUER LA MEILLEURE CARTE

- Diversité, prix, équilibre
- La carte régionale
- La carte classique
- Les astuces, tendances (vin au verre, vin du mois...)

➤ SERVICE ET DEGUSTATION

- Service (conserver, présenter, servir)
- Apprendre à déguster et à parler du vin
- Orienter le client dans son choix , goût, accords)