



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Apprendre à constituer une cave en fonction du type d'établissement, de la clientèle et des tendances
- Acheter et gérer en fonction des contraintes budgétaires
- Personnaliser sa cave en créant une identité originale à forte valeur ajoutée

■ PARTICIPANTS et PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel.....
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés
- Parler anglais
- Sélection sur dossier

■ MÉTHODE et OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique
- Equipements professionnels haut de gamme

■ DURÉE et RYTHME

- 5 jours (35 heures)
- Dates : **nous contacter**

■ VALIDATION

- Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

■ INFOS PRATIQUES et LIEUX

- Prix : 1500 euros net de TVA, hors frais de vie
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
- Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

■ DÉTERMINER LES BESOINS, SÉLECTIONNER LES FOURNISSEURS

- Dégustations en vue de réaliser les achats
- Comprendre et analyser une fiche de dégustation
- Négociation des conditions d'achat
- Règlementations douanières et fiscales

■ PARTICIPER À L'ACHAT DES PRODUITS

- Conditions de vente
- Fiches produits et de dégustation
- Capacité financière et politique commerciale de l'établissement

■ RÉCEPTIONNER / CONTRÔLER LES LIVRAISONS / ANALYSER LES VENTES

- Bons de commande et de livraison
- Documents fiscaux
- Cahier des charges, respect de la législation

■ METTRE EN PLACE UNE PROCÉDURE DE CONTRÔLE DES STOCKS

- Fiches et gestion des stocks
- Calcul des ratios marchandises

■ STOCKER LES PRODUITS

- Les différents types de stockage
- Matériel de contrôle de température et d'hygrométrie
- Influence de la température de stockage sur la dégustation des vins

■ LES DIFFÉRENTS CONTENANTS

- Proposer une offre variée en fonction des besoins des clients

■ CONFÉRENCES TECHNIQUES

■ VISITE D'UN SITE DE PRODUCTION VITICOLE & CENTRE DE PROFIT

■ VISITE DE CAVE D'UN GRAND RESTAURANT BORDELAIS

Contacts

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15

info@world-sommelier.com

Christine DARMUZEY

Référente Formation Continue

BEST

Bordeaux Ecole Supérieure de la Table

Centre de Formation du Lac

10 rue René Cassin

33049 BORDEAUX CEDEX

www.best-gastronomie.com



En partenariat avec :

