



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

- **OBJECTIFS**
 - Élaborer des supports de vente attractifs et évolutifs
 - Bâtir une argumentation commerciale
 - Servir un cru dans des conditions optimales, en assurer le service à la française.
- **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
 - Équipements professionnels haut de gamme
- **DURÉE et RYTHME**
 - 10 jours (70 heures)
 - Dates : **nous contacter**
 - *Possibilité de stage dans un restaurant gastronomique en France*
- **VALIDATION**
 - Test de fin de module et remise d'un certificat de formation
- **INFOS PRATIQUES - LIEUX**
 - Prix : 3000 euros net de TVA, hors frais de vie
 - Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
 - Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

- **ÉLABORER LA CARTE DES BOISSONS**
 - Réalisation d'un support de vente
 - Organisation, méthode, réalisation
 - Législation, mentions obligatoires et facultatives
 - Calcul des prix, promotions
- **CONSEILLER LE CLIENT**
 - Argumentation commerciale, vocabulaire professionnel
 - Relation plat-vin / vin-plat, choix des vins
- **PRENDRE LA COMMANDE**
 - Jeux de rôles et mises en situation pratiques au restaurant d'application. Argumenter ses choix
- **ATELIER CUISINE & VINS**
 - L'apéritif : introduction au repas
- **SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER**
 - Préparer et assurer dans les règles le service des boissons
 - Décanter, aérer, oxygéner
 - Ouverture et service des effervescents
 - Le service des gros formats et services spéciaux
- **ÉVOLUTION DU METIER & NOUVELLES TENDANCES**
 - Sommelier : conseiller professionnel, vendeur
 - Systèmes révolutionnaires : thermomètre intelligent, etc.
- **MATÉRIELS DU SOMMELIER**
 - Connaître et maîtriser les différents matériels (bilame,...)
 - Adapter la verrerie nécessaire au service du vin
 - Importance du choix du verre pour la dégustation d'un vin
 - L'art de la table (classique et nouvelles tendances)
- **DÎNER D'APPLICATION ET DÉGUSTATIONS DANS UN GRAND CRU CLASSE**
- **VISITE TECHNIQUE DE GRANDS CRUS CLASSES ET DÉGUSTATIONS EN CHAIS**

Contacts

Sylvie BRUNORO
Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

Christine DARMUZEY
Référénte 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 :

