



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Évaluer la psychologie du client : ressentir ses besoins, suggérer sans imposer, susciter son envie....
- Maîtriser les règles d'accords mets et vins afin de valoriser le travail du viticulteur et du chef de cuisine
- Savoir-être et savoir-faire du sommelier

■ 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 : 3300 euros net de TVA, hors frais de vie
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
- Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

■ S'INTÉGRER / ANIMER UNE ÉQUIPE

- Identifier les spécificités de l'établissement
- Se présenter, dialoguer, s'adapter
- Instaurer une dynamique de groupe

■ ACCUEILLIR LE CLIENT

- Maîtriser les règles de préséance et protocoles de service
- Savoir aborder le client
- Travailler la communication verbale et non verbale
- Gérer son stress et les situations difficiles

■ CONSEILLER LA CLIENTÈLE

- Analyser le contexte
- Jeux de rôles (mise en situation professionnelle)
- Identifier les attentes du client

■ LES ACCORDS METS & VINS

- 4 jours d'ateliers thématiques pratiques, en collaboration avec des grands chefs de cuisine
- Les grands principes des accords : de base, de structures, de semblables, de couleurs, aromatiques ou spéciaux.
- Les accords parfaits ou imparfaits
- Intervention d'un grand chef de cuisine sur sa vision des accords mets et vin

■ ORGANISATION D'UN ÉVÈNEMENT AUTOUR DU VIN

- Projet à réaliser en groupe

■ OPTIMISER LES VENTES

- Associations de produits originaux et de vins spéciaux

■ 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

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 :

