

INITIATION A LA SOMMELLERIE

- Pré requis** : Niveau scolaire minimum
- Durée** : 30 heures
- Public visé** : Amateurs, restaurateurs, cavistes
- Modalité formation** : Présentiel

OBJECTIFS

- Apporter les éléments généraux et techniques théoriques nécessaires à l'exercice des capacités exigées par l'emploi de sommelier

CONTENU DU PROGRAMME

- Pratique professionnelle :
 - Achat, approvisionnement
- Organiser :
 - Déterminer les besoins en personnel
 - Prévoir les matériels
 - Participer aux achats
 - Concevoir la carte des vins, autres boissons
 - Assurer l'organisation de la cave
- Gestion et contrôle :
 - Choisir les boissons et faire les propositions d'achat
 - Réceptionner et contrôler les livraisons
 - Optimiser la sélection et assurer la promotion des ventes
 - Analyser les ventes
 - Contrôler les stocks
- Déguster les boissons
- Actualiser les cartes des boissons
- Effectuer les différentes mises en place
- Prendre les commandes et assurer le service
- Assurer les fins de services

MODALITES PEDAGOGIQUE

Pédagogie interactive :

- Démonstrations de pratiques professionnelles
- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations
- Apports technologiques appliqués
- Analyse critique des productions

RÔLE DU FORMATEUR

Tous nos formateurs sont spécialisés dans leur(s) domaine(s) d'intervention avec une grande expérience

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mise en situation

Tournez la page svp →

MATERIEL UTILISE

Equipements, matériels et ressources pédagogiques utilisés seront adaptés aux objectifs de la formation

- Fiches et/ou fichiers
- Matériels spécifiques
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mise en situation

METHODE D'EVALUATION

Auto Evaluations et évaluations de l'action :

- Evaluation Diagnostique en début de session
- Evaluation Sommative en fin de session

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation