

Personnaliser sa carte des vins pour un meilleur conseil client

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de conseiller le client sur le choix d'un vin et développer ses ventes de vin (suite de la formation "accord mets et vins").

Programme

1. Connaître les règles de bases des accords mets et vins

Présentation et connaissances des produits

Présentation de la hiérarchie des appellations

Principes de base des accords mets et vins

Identification des saveurs et des caractéristiques olfactives

2. Perfectionner les techniques de service du vin

Maîtrise de la température

Service et présentation de la bouteille carafage et décantage

Retour sur la carte des stagiaires

3. Apprendre à mieux cerner les attentes du client pour mieux le conseiller et favoriser les ventes additionnelles

Analyse des comportements du client réponse aux exigences du client

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

360 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec de nombreuses mises en situation
- Travail réalisé à partir des menus et carte des vins de votre restaurant.

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Connaître les règles de bases des accords mets et vins. • Perfectionner les techniques de service du vin. • Apprendre à mieux cerner les attentes du client pour mieux le conseiller et favoriser les ventes additionnelles.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative.

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 29/08/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE