

# 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

**Brest - CIEL BRETAGNE** Rue du Gué Fleuri, B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

https://www.cci-formationbretagne.fr/finistere

#### 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. Positionnement de sortie fait par le formateur

#### Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. Mise en application, confection de recettes, présentation et dégustation.

Les sessions

Le Relecq Kerhuon

Nous contacter

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**





