

## Gestion de la cave : bien sélectionner et connaître sa carte des vins pour mieux vendre

Vendre du vin n'est pas chose automatique ni facile. La vente de vin commence par l'achat de produits adaptés au concept et au niveau de votre établissement. Choix des produits, maîtrise de sa carte et gestion de sa cave sont les éléments essentiels pour booster vos ventes.

### LA FORMATION

#### Prérequis

Avoir une expérience du service en salle

#### Objectifs de la formation

- Mieux connaître les vins
- Gérer une carte des vins
- Etablir une carte des vins conforme

#### Durée

14 heures

#### Public

- Professionnels de l'hôtellerie restauration
- Personnes en reconversion professionnelle

**Tarif inter :** 420 € Net de taxes

**Tarif intra :** sur demande

#### Organisation

Formation en groupe de 4 à 7 personnes

### LE PROGRAMME

#### Les vins de France et les grands styles

- Les régions, les cépages et les AOP clés en France
- Comprendre la puissance et la finesse dans les vins
- Savoir sélectionner et classer les vins de sa carte

#### La dégustation analytique

- La dégustation de vin et les 5 sens
- Lecture d'un vin et analyse sur la carte
- La prise de commande avec les AMV

#### Les accords mets et vins (initiation)

- Les règles de base de l'accords mets & vins
- Connaître les AMV de sa carte
- La prise de commande avec les AMV

#### Gestion et maîtrise de sa carte

- La priorisation des ventes
- La proposition commerciale guidée
- Savoir anticiper les sorties

### LES MODALITES ET DELAIS D'ACCES

#### Modalités :

Cette formation est dispensée 100% en présentiel à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles. Cette formation peut être réalisée en inter ou en intra-entreprise

- **Délais :**
  - Pour les formations planifiées, se reporter au planning prévisionnel de formation
  - Pour les formations à la demande, délai d'accès sous 10 jours après la première prise de contact
  - Mise en place de la formation dans un délai d'un mois maximum

## - ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'ensemble de nos locaux est adapté aux personnes en situation de handicap
- Un accompagnement spécifique est possible après étude avec notre référent handicap

## - LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISES

- La formation alterne des temps d'explication sous forme d'exposé et d'échanges avec vidéos projections et des temps de mise en situation sous la forme de jeux de rôle
- La formation se déroule au sein de la CCIPA dans une salle équipée d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc, d'une connexion Wi-Fi et de tablettes

## - LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

- Tout au long, un contrôle des connaissances est réalisé au travers de cas pratiques, QCM et/ou quizz afin d'évaluer la progression de l'apprenant et ses éventuelles difficultés
- Nous soumettons également un questionnaire d'évaluation qui nous permet de mesurer la qualité perçue de la prestation et si la formation a répondu aux besoins et attentes exprimés
- Une attestation de formation est délivrée à chaque participant

## - SUITE DE PARCOURS POSSIBLE ET DEBOUCHES

Possibilité de compléter votre parcours avec les formations suivantes :

- Techniques de ventes au restaurant : l'art d'accueillir, accompagner et servir vos clients
- Maîtriser les accords mets & vins pour mieux vendre et mettre en valeur votre établissement
- Augmenter votre chiffre d'affaires avec la vente additionnelle : eaux, cafés, apéritifs et digestifs... les trésors de la restauration
- La sommellerie ou l'art de faire parler les vins pour vos clients : améliorer les compétences de vos équipes pour gagner en rentabilité

## - LES CONTACTS

**Responsable Pédagogique :** Karine Ricart - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable de la Formation :** Alfredo Romo - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable Administrative :** Karinne Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Référent Handicap :** Céline Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08