

Maîtriser les accords mets & vins pour mieux vendre et mettre en valeur votre établissement

Une des attentes du client est le plaisir des papilles. De bons conseils sur les accords mets-vin mettra en valeur votre établissement, et une fidélisation du client.

LA FORMATION

Prérequis

Avoir une expérience du service en salle

Objectifs de la formation

- Acquérir des réflexes pour vendre différemment
- Savoir mettre en avant la carte des vins
- Maîtriser un vocabulaire gourmand

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 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

Les accords mets et vins (perfectionnement)

- Les AMV de similitude et d'opposition
- Aller plus loin que les AMV : le nirvana gustatif (pratique)
- Améliorer sa rentabilité par les AMV

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

Le vocabulaire du vin et sa bonne mise en pratique

- Le vocabulaire et les mots du vin pour les clients
- Décrire sa carte et donner envie

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 en alternance dans une salle équipée d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc, d'une connexion Wi-Fi et de tablettes et dans la salle de restaurant de l'établissement

- LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

- Tout au long, un contrôle des connaissances est réalisé au travers de cas pratiques, QCM/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
- 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
- Gestion de la cave : bien sélectionner et connaître sa carte des vins pour mieux vendre

- LES CONTACTS

Responsable Pédagogique : Karine Ricart - @ : formation@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08

Responsable de la Formation : Alfredo Romo - @ : formation@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08

Responsable Administrative : Karinne Bousquet - @ : formation@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08

Référent Handicap : Céline Bousquet - @ : formation@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08