

Développer des connaissances sur la culture du vin

Comment choisir le Vin ? Quel type de vin pour quel plat ? Comment servir le Vin ?

Formation en présentiel

Formation développement des compétences

Durée 21 heures

8 à 12 participants

Public : Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant acquérir les notions théoriques et pratiques nécessaires pour mettre en valeur les vins avec un choix de mets adaptés et un service approprié ainsi qu'aux professionnels de la Restauration.

Pré-requis : Être majeur

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Savoir mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin pour le présenter avec un vocabulaire approprié.
- Connaitre le vin pour mieux le vendre
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler.
- Savoir marier les saveurs et les vins.

Validation de la formation :

Avant / Évaluer les connaissances initiales des apprenants

1-Évaluation des pré requis, il peut être complété par un test auto-positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation.

2-Évaluation des connaissances à l'entrée en formation par un Tour de table qui permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation.

Pendant /Évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel. Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges professionnels dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après / *À chaud*, évaluation des acquis. Un QCM est réalisé par chaque stagiaires, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

Évaluation de la satisfaction. Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation, la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant. Il est complété par un tour de table pour apporter des compléments et de conforter les points de vue.

Après / À froid, évaluer a posteriori la pratique du participant. Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

Moyens pédagogiques : Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, exercices pratiques (gestuelles, formulations, vocabulaire) dégustations

Délai d'accès : 1 session par trimestre.

Tarifs : Inter entreprise 469 Euros/personne pour la session de 21 Heures, Intra entreprise (avec un groupe de 4 personnes minimum) 1 690 € pour la session de 21 heures.

Accessibilité : L'organisme met tout en œuvre pour accueillir toutes personnes en situation de handicap. Si votre parcours nécessite une adaptation, merci de prendre contact avec la Référente handicap : Stéphanie GOURICHON- 0692 04 57 21 - Référent pédagogique / administratif / PSH-

Intervenants : Formateur Professionnel d'Adultes Spécialisé dans les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, Membre des Disciples d'Escoffier Echarpe Lie de Vin.

Certification : Non. Attestation de fin.