

## Création et gestion de cave

### PRÉSENTATION DE LA FORMATION

#### OBJECTIFS

- Apprendre à constituer une cave en fonction du type d'établissement, de la clientèle et des tendances
- Acheter et gérer en fonction des contraintes budgétaires
- Personnaliser sa cave en créant une identité originale à forte valeur ajoutée

#### PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel....
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés
- Parler anglais
- Sélection sur dossier

#### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique

#### DURÉE ET RYTHME

- 5 jours (35 heures)
- Dates : **du 4 au 8 décembre 2017**

#### VALIDATION

Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

#### INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 1500 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieu : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

### PROGRAMME

#### DÉTERMINER LES BESOINS, SÉLECTIONNER LES FOURNISSEURS

- Dégustations en vue de réaliser les achats
- Comprendre et analyser une fiche de dégustation
- Négociation des conditions d'achat
- Règlements douaniers et fiscaux

#### PARTICIPER À L'ACHAT DES PRODUITS

- Conditions de vente
- Fiches produits et de dégustation
- Capacité financière et politique commerciale de l'établissement

#### RÉCEPTIONNER / CONTRÔLER LES LIVRAISONS / ANALYSER LES VENTES

- Bons de commande et de livraison
- Documents fiscaux
- Cahier des charges, respect de la législation

#### METTRE EN PLACE UNE PROCÉDURE DE CONTRÔLE DES STOCKS

- Fiches et gestion des stocks
- Calcul des ratios marchandises

#### STOCKER LES PRODUITS

- Les différents types de stockage
- Matériel de contrôle de température et d'hygrométrie
- Influence de la température de stockage sur les vins

#### LES DIFFÉRENTS CONTENANTS

Proposer une offre variée en fonction des besoins des clients

#### VISITE DE CAVE D'UN GRAND RESTAURANT BORDELAIS



### Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référénte Formation Continue