

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 14 au 18 janvier 2019**

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
Référente Formation Continue