

**PRÉSENTATION DE LA FORMATION**

**OBJECTIFS**

- Préparer et assurer dans les règles, le service des boissons à la clientèle.
- Assurer les opérations de service, avec une bonne gestuelle, et efficacité.
- Suivre le service pour une meilleure rentabilité

**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 2 au 6 octobre 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**

**CHOIX DU COUTEAU-SOMMELIER**

- Le tire-bouchon à levier, le tire-bouchon à vis sans fin, le bilame

**MATÉRIEL DU SOMMELIER**

- Connaître et maîtriser les différents matériels (bilame,...)
- Adapter la verrerie nécessaire au service du vin
- Importance du choix du verre pour la dégustation d'un vin
- L'art de la table (classique et nouvelles tendances)

**OUVERTURE DES VINS ET AUTRES BOISSONS**

- Les étapes, la gestuelle
- Vin blanc en seau, vin en panier
- Ouverture classique, au guéridon, vis-à-vis direct client
- Capsule à vis

**LE SERVICE DES VINS**

- Le service d'un vin rafraîchi, d'un vin rouge en panier
- Service spéciaux (gros format...)
- La préséance, le suivi du service
- Le service du vin au verre et son importance

**DECANTER/CARAFER**

- But, pourquoi, comment ?

**L'IMPORTANCE DE LA TEMPÉRATURE DE SERVICE**

- Atelier dégustation

**ENTRETIEN DU MATÉRIEL**

- Verrerie, carafe....
- Conseils et astuces du sommelier

**VISITES TECHNIQUES DE GRANDS CRUS CLASSÉS ET DÉGUSTATIONS**



**Contacts**

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référente Formation Continue

information@worldsom.bordeauxgironde.cci.fr  
world-sommelier.com