

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 22 au 26 octobre 2018**

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

DÉGUSTATIONS GRANDS CRUS CLASSÉS



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue