

## 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
- 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 18 au 22 novembre 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
- Lieu : 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

### DÉCANTER/CARAFER

- But, pourquoi, comment ?

### L'IMPORTANT DE LA TEMPÉRATURE DE SERVICE

- Atelier dégustation

### ENTRETIEN DU MATÉRIEL

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

**DÉJEUNER DÉGUSTATION :**  
Animé par Serge Dubs

**VISITE ET DÉGUSTATION :**  
**RESTAURANT D'UN CRU CLASSÉ**



**Contacts**

Marion NIQUET  
Tél. 05 56 79 51 86

Christine DARMUZEY  
Référénte Formation Continue

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