

**Nos formations**

**Oenologie  
Mixologie  
Bar**

2025 - 2026



**Facilit**

**Formation**

01 82 88 49 99  
[www.facilitformation.fr](http://www.facilitformation.fr)

# SOMMAIRE

Présentation .....	3-4
Animer un bar - Formation cocktails .....	5
Barista .....	6
Bases de la mixologie .....	7
Caviste vendeur conseil .....	8-9
Crus et vin techniques de dégustation .....	10
Déguster et connaître le vin .....	11
Initiation à la dégustation prestige .....	12-13
Les cocktails .....	14
Oenologie accords mets et vin .....	15
Oenologie perfectionnement niveau 2 .....	16
Oenologie perfectionnement niveau 2 et 3 .....	17-18
Oenologie prestige niveau 3 .....	19
Oenologie conseil en boucherie .....	20
Oenologie initiation niveau 1 .....	21
Oenologie prestige .....	22
Oenologie prestige les vignobles de France .....	23
Contact .....	24



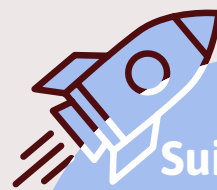
# Présentation



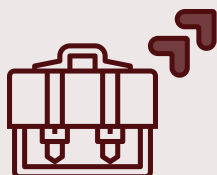
Des solutions **100% personnalisées** avec des **formations en présentiel**, toutes nos solutions sont basées sur un audit de **vos souhaits** de départ pour **optimiser votre progression** et **développer vos compétences**.



Conçue pour **élargir** vos compétences et devenir un professionnel de toutes les facettes de votre métier, notre approche est développée pour vous permettre **d'acquérir des compétences solides**.



Suivre une **formation avec Facilit Formation**, c'est se donner **les moyens de réussir !**



**Nos formateurs** se déplacent **dans vos structures !** Ainsi notre formule s'adresse à tous les professionnels – **viticulteurs, œnologues, barman, barista, sommeliers, chefs d'entreprises, cavistes, restaurateurs etc.** qui ne peuvent ou ne veulent pas quitter leur entreprise.



Notre catalogue propose **des thèmes** variés et réactualisés chaque année, de l'initiation et des bases de la mixologie jusqu'aux techniques de conseils et de dégustation de vin en passant par la découverte de l'œnologie prestige.



# Facilit Formation vous permet de :

1

**Valoriser et motiver** vos équipes en les faisant participer à la formation.

2

**Apprendre** dans un environnement familier, avec votre matériel, et vous adapter immédiatement aux nouvelles connaissances acquises.

3

**Bénéficier d'une formation sur mesure** avec les cours qui vous intéressent et qui correspondent à la ligne directrice de votre entreprise.

4

**Découvrir** de nouvelles techniques et développer les compétences de vos équipes.



**Rejoignez-nous !**  
Vous souhaitez bénéficier  
d'une formation sur mesure ?  
N'hésitez pas à nous contacter  
pour débiter votre apprentissage  
dès maintenant !

# ANIMER UN BAR – FORMATION COCKTAILS

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsable d'établissement hôtelier*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*ou de restauration, barman



## Objectifs

Relancer l'activité et le chiffre d'affaires du bar, d'affaires du bar, rendre le lieu attractif et créatif pour la clientèle, proposer des cafés sélectionnés et des variations gustatives (capuccino, latte,...) et rendre leur présentation artistique par des jeux de dessins sophistiqués sur la mousse

## Programme

### RECEVOIR LE CLIENT : RÈGLES DE BASES

- Savoir communiquer
- L'importance de la vue sur l'appétence
- Jeux de rôles

### PRÉSENTER SON BAR

- Vente et enjeux économiques

### CRÉER SA CARTE

- Remise de 130 recettes de cocktails de jus de fruits, cocktail alcoolisés et cocktails moléculaires

### Prérequis

Connaître les rudiments du métier de barman

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Pédagogie active et démonstrative, jeux de rôle, supports de cours, remise d'un cahier de recettes en fin de session

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

RESTAURATION

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387



 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsable d'établissement hôtelier*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*ou de restauration, barman



## Objectifs

Apprentissage des connaissances théoriques et pratiques de l'univers du métier Barista

## Programme

- Analyse et choix des cafés
- Découverte du matériel de Barista  
Choix des « outils » : cafetière, piston, filtre, siphon  
Maîtriser des machines pour réaliser de parfaits Espresso, Ristretto, cappuccino, Mocha ou Macchiato recouverts d'une mousse de lait.
- Réglages du moulin et des machines
- Méthodes d'extractions et résultats en tasse
- Réalisation de boissons coffee shop
- Maîtrise du Latte Art
- Entretien des équipements
- Création de la carte des boissons

### Prérequis

Connaître les rudiments du métier de barman

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Pédagogie active et démonstrative, supports de cours, remise d'un cahier de recettes en fin de session

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalité de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public cible</b>	 <b>Nombre de personne</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsable d'établissement hôtelier*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*ou de restauration, barman, chef de rang



## Objectifs

- Connaître les différents types de boissons à disposition
- Connaître les techniques d'élaboration des principaux alcools
- Être capable de lire une fiche technique. Comprendre les grands principes de la mixologie
- Maîtriser la réalisation des différents cocktails classiques. Manipuler du matériel de bar.

## Programme

- L'histoire et les catégories de cocktails
- Les différents types de boissons
- Les règles de base de la mixologie
- La verrerie et le matériel de bar
- Quelques notions (la fermentation, la distillation, le goût)
- L'élaboration des principaux alcools (Vodka, Rhum, Whisky, Gin, Téquila, Cognac, Champagne)
- Les cocktails classiques à base de ces alcools
- Les normes HACCP appliquées au bar
- La vente additionnelle et la montée en gamme

### Prérequis

Connaître les rudiments du métier de barman

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Pédagogie active et démonstrative, jeux de rôle, supports de cours, remise d'un cahier de recettes en fin de session

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalité de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public cible</b>	 <b>Nombre de personne</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Vendeurs	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€



## Objectifs

Acquérir un premier socle de connaissances du métier de caviste/vendeur/conseil

## Programme 1/2

### Le marché

- Chiffres clés
- Organisation de la profession et bases de législation sociale
- Législation sur les boissons et leur commercialisation

### Réglementation du point de vente Géographie Viticole

- Les cépages et leur histoire
- Les vignobles français
- Les vignobles dans le monde, hors France

### Notions d'oenologie

- Composition du vin et raisin
- Bases de vinification en blanc
- Bases de vinification en rosé
- Bases de vinification en rouge
- Vins spéciaux
- Élevage des vins sous-bois

### Analyse sensorielle, techniques de dégustation et de service des vins

#### Sens-Saveurs-dimensions olfactives

#### Familles d'arômes et types de vins

#### Les autres produits

- Les apéritifs, les digestifs
- Classification
- Production
- Dégustation
- Les boissons fermentées
- Classification

### Prérequis

Aucun

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Succession d'apports théoriques et de trainings et mises en application à la fin de chaque séquence.

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

*Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.*



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387



# CAVISTE VENDEUR CONSEIL



**Durée  
de la session**

De 2 à 4 jours



**Modalité  
de la session**

Présentiel



**Lieu  
de la session**

Sur site client



**Horaires  
de sessions**

9h00 à 12h30 et  
14h00 à 17h30



**Public  
cible**

Vendeurs



**Nombre  
de personne**

De 2  
à 6 personnes



**Prix  
de la session**

À partir  
de 1500€



## Objectifs

Acquérir un premier socle de connaissances du métier de caviste/vendeur/conseil

## Programme 2/2

- Production
- Dégustation
- Les accessoires liés au vin
- Service des produits
- Les prestations spéciales
- Dégustation
- Soirées thématiques

### Les tâches quotidiennes

- Hygiène et tenue du magasin
- L'importance de l'hygiène personnelle et de la tenue
- Les règles d'hygiène et les risques sanitaires
- Entretien du magasin et des rayons
- Tenue du point de vente
- Implantation et mise en avant du rayon
- Tenue du magasin
- Tenue de caisse

### Le métier de Vendeur Conseil Caviste Organisation de la vente

- Accueil, écoute, conseil et accompagnement du client
- Recherche des besoins et argumentation
- Traitement des objections
- Conclusion de la vente
- Fidélisation de la clientèle

### Achat des vins Gestion commerciale

- Bases de gestion commerciale
- Notions de réception et de stockage
- Notions de gestion des stocks

### Prérequis

Aucun

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Succession d'apports théoriques et de trainings et mises en application à la fin de chaque séquence.

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# CRUS ET VINS TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE DÉGUSTATION

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalité de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public cible</b>	 <b>Nombre de personne</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Tout personnel de restauration*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*et public en reconversion



## Objectifs

Identifier les composants du raisin, leur influence sur les vins futurs. Améliorer ses connaissances et se perfectionner sur la dégustation, le conseil, la vente et le service des vins à la clientèle. Situer les principaux vignobles français et préciser les types de vins produits (IGP, AOC/AOP...).

Etre capable de différencier les produits. Savoir manipuler et servir les vins selon les méthodes professionnelles en vue d'optimiser les ventes.

## Programme

**Présentation du raisin**

**Étude des différentes méthodes de vinification et d'élevage des vins obtenus**

**Étude des principales régions de production**

**Étude de la conservation**

**Étude des méthodes d'ouverture et de service des vins**

**jeunes et évolués**

- bouteille debout
- en panier
- en seau
- carafage
- décantage
- Les Eaux-de-vie françaises

### Prérequis

Connaître les bases de l'oenologie

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Alternance d'apports théoriques et pratiques assistés par les outils d'analyse sensorielle, des fiches techniques, la cartographie, la vidéo et l'outil informatique.

Évaluations formatives et synthèse finale

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ŒNOLOGIE

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# DÉGUSTER ET CONNAÎTRE LE VIN

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés d'entreprises *	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*du secteur viti-vinicole, professionnels de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Acquérir les connaissances pour savoir déguster, communiquer sur le vin, connaître les grands principes de culture de la vigne et de la vinification.

## Programme 1/2

- Définition du vin et de la dégustation
- Physiologie de la dégustation
- L'examen visuel
- L'examen olfactif
- L'examen gustatif
- L'équilibre des saveurs
- La longueur en bouche
- Le vocabulaire de la dégustation

*Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes fruités et dégustation commentée de 3 vins*

- Les constituants du vin et leur rôle dans la dégustation.
- De la vendange à la bouteille
- L'élaboration du vin : les différentes techniques de vinification (en blanc, en rouge) et d'élevage.
- La vinification du rosé, des vins doux et la méthode champenoise.
- Le vin et le bois : les barriques, les copeaux.

*Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes floraux et végétaux et dégustation commentée de 3 vins*

### Prérequis

Connaître les bases de l'œnologie

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Documents réalisés par le formateur, vins sélectionnés, arômes, verres à dégustation et crachoirs. Tableau de conférence et rétro/vidéo projecteur.

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# DÉGUSTER ET CONNAÎTRE LE VIN

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*du secteur viti-vinicole, professionnels de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Acquérir les connaissances pour savoir déguster, communiquer sur le vin, connaître les grands principes de culture de la vigne et de la vinification.

## Programme 2/2

- Les facteurs de la qualité du vin
- Qu'est-ce qu'un bon terroir ?
- La quantité est l'ennemie de la qualité.
- Les principaux cépages et leurs caractéristiques.
- Les cépages dans les différentes régions de France.
- Les catégories de vins: AOC-AOP, vin de pays-IGP, vin de table- vin de France
- Lire les étiquettes.

*Exercices pratiques : reconnaissance des arômes épicés et animaux et dégustation commentée de 3 vins*

- L'évolution du vin en bouteille.
- La cave idéale.
- Servir le vin à la bonne température.
- Dans quel verre faut-il déguster?
- Quand et pourquoi décanter ?
- Conserver une bouteille entamée.
- L'ordre de service des vins.
- Le vin à l'apéritif et à table.
- L'harmonie des mets et des vins: les accords classiques et les contrastes.

*Exercices pratiques : Reconnaissance des arômes d'évolution et dégustation commentée de 3 vins*

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

### Prérequis

Connaître les bases de l'œnologie

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Documents réalisés par le formateur, vins sélectionnés, arômes, verres à dégustation et crachoirs. Tableau de conférence et rétro/vidéo projecteur.

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

ŒNOLOGIE



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# INITIATION A LA DÉGUSTATION PRESTIGE

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\* et salariés d'entreprises souhaitant maîtriser la dégustation d'un vin



## Objectifs

Parler du vin avec aisance en utilisant le bon vocabulaire. Acquérir ou consolider ses connaissances dans le vin, Savoir déguster et décrire un vin blanc, rouge et pétillant

## Programme

### Comprendre et savoir analyser les principaux défauts et arômes du vin

- Les arômes du vin : savoir reconnaître du vin lors d'une dégustation (utilisation du coffret « Le nez du Vin »)
- Les défauts du vin : savoir reconnaître les principaux défauts du vin (pique acétique, acidité volatile, bouchon, réduction (utilisation du coffret « Les défauts du vin »))

### Savoir déguster un vin et acquérir un vocabulaire adéquat

- Les phases de la dégustation : la vue, le nez, la bouche
- Le vocabulaire de la dégustation : attaque, gras, rond, tannique, nerveux, charpenté, charnu, caudalies
- La conclusion : l'équilibre, les valeurs qui dominent

### Les différents types de vins

- Les vins effervescents : Les phases de la dégustation d'un vin effervescent, la différence entre un champagne et un crémant, l'importance de la bulle

*Dégustation :* Champagne Blanc de Blanc, Champagne Blanc de Noir, Champagne Rosé, Crémant de Limoux

- Les vins blancs : les phases de la dégustation d'un vin blanc, les différences entre les vins septentrionaux et méridionaux, l'acidité, le sucre

*Dégustation :* Sauvignon de Loire, Riesling d'Alsace, Viognier du Rhône, Jurançon moelleux BIO

- Les vins rouges : les phases de la dégustation d'un vin rouge, les différences entre les vins septentrionaux et méridionaux, les tannins, l'alcool

### Prérequis

Aucun

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Animation via vidéoprojecteur. Dégustation de de différents vins et analyse des principaux défauts et arômes du vin, outils didactiques.

Les outils nécessaires à la formation sont fournis (verres de dégustation, crachoirs, supports de cours papier, fiches de dégustation.)

Le cours est assuré par un expert en vin

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

*Dégustation :* Saint Nicolas de Bourgueil BIO, Syrah du Rhône, Corbières, Cahors biodynamie, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux Vieux Millésime (10-15 ans minimum).

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables de restaurant, Barman*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*Maître d'Hôtel, Serveur,



## Objectifs

- Assimiler les techniques du service au comptoir
- Maîtriser les règles de bienséances au comptoir
- Maîtriser les techniques de vente au bar

## Programme

### Le Bar et sa technologie

- Historique, vocabulaire, différents types de bar.

### Le Bar – le service plus

- L'écoute du client, ses goûts et ses attentes, mieux vendre un produit

### Attitudes et comportements

- Les gestes et le Savoir-être
- Les Techniques de vente

### Les Cocktails

- Classification des différents types de cocktails
- Utilisation de la verrerie adéquate
- Rappels des différents cocktails classiques
- La création : règles de confection (mélanges, harmonie, mélanges déconseillés)
- La décoration. Qualité & présentation
- Les termes professionnels

### Techniques & élaboration des cocktails avec appui à la vente

- Création et confection de quelques cocktails classiques avec et sans alcool, et les nouvelles tendances
- Quelques idées de décoration de cocktail
- La pratique et les conseils de mise en valeur de ces cocktails
- Confections d'une carte cocktails (long drink, short drink, sans alcool, les cocktails tendances et quelques diététiques).

### La gestion du bar

- Coûts produits et promotion des ventes des cocktails
- Calcul du prix de revient

### Prérequis

Avoir une expérience de vente en restaurant ou en bar

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Pédagogie active et démonstrative

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*d'entreprises du secteur viti-vinicoles, professionnels du monde du vin, de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Se perfectionner sur le vin, le servir, l'accorder avec les mets

## Programme

- Comment servir un vin : choix des verres, carafer ou aérer un vin, les températures de service etc.
- Les défauts du vin : qu'est-ce qu'un défaut, les reconnaître, les maladies du vin
- Principes fondamentaux des accords mets & vins
- Comment choisir son vin au restaurant ?

### Prérequis

Avoir les bases du vin, de son histoire et savoir reconnaître, déguster et servir un vin

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Le stage est animé par un professionnel du réseau intervenant en formation professionnelle.

Support de formation sur diaporama

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# ŒNOLOGIE PERFECTIONNEMENT NIVEAU 2

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Commerçants*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*personnel chargé de l'accueil de la clientèle et de la vente



## Objectifs

Se perfectionner sur le vin, le servir, l'accorder, déguster à l'aveugle

## Programme

- **Comment servir un vin : choix des verres, carafer ou aérer un vin, les températures de service etc.**
- **Les défauts du vin : qu'est-ce qu'un défaut, les reconnaître, les maladies du vin**
- **Principes fondamentaux des accords mets & vins**
- **Dégustation à l'aveugle**
  - Les cépages caractéristiques et cépages dominants dans les régions viticoles
  - Comment reconnaître les cépages et donc identifier les vins ?
  - Dégustation à l'aveugle de vins très « typés » de différentes régions (vins à fournir)
    - Bourgogne blanc & rouge*
    - Vallée de la Loire blanc & rouge*
    - Vallée du Rhône septentrionale*
    - Vallée du Rhône Méridionale*
    - Languedoc Roussillon*
    - Bordeaux Rive droite*
    - Bordeaux Rive Gauche*
    - Alsace (Riesling & Gewurztraminer)*
- **Opposer les vins les uns aux autres afin de bien les différencier.**

### Prérequis

Avoir les bases du vin, de son histoire et savoir reconnaître, déguster et servir un vin

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Le stage est animé par un professionnel du réseau, intervenant en formation professionnelle.

Support de formation sur diaporama

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387



# OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT NIVEAU 2 ET 3



**Durée de la session**

De 2 à 4 jours



**Modalités de la session**

Présentiel



**Lieu de la session**

Sur site client



**Horaires de sessions**

9h00 à 12h30 et  
14h00 à 17h30



**Public ciblé**

Commerçants\*



**Nombre de personnes**

De 2 à 6 personnes



**Prix de la session**

À partir de 1500€

\*personnel chargé de l'accueil de la clientèle et de la vente



## Objectifs

Se perfectionner sur le vin, le servir, l'accorder, déguster à l'aveugle

## Programme 1/2

- **Comment servir un vin : choix des verres, carafes ou aérer un vin, les températures de service etc.**
- **Les défauts du vin : qu'est-ce qu'un défaut, les reconnaître, les maladies du vin**
- **Principes fondamentaux des accords mets & vins**
- **Dégustation à l'aveugle**
  - Les cépages caractéristiques et cépages dominants dans les régions viticoles
  - Comment reconnaître les cépages et donc identifier les vins ?
  - Dégustation à l'aveugle de vins très « typés » de différentes régions (vins à fournir)
    - Bourgogne blanc & rouge
    - Vallée de la Loire blanc & rouge
    - Vallée du Rhône septentrionale
    - Vallée du Rhône Méridionale
    - Languedoc Roussillon
    - Bordeaux Rive droite
    - Bordeaux Rive Gauche
    - Alsace (Riesling & Gewurztraminer)
- **Opposer les vins les uns aux autres afin de bien les différencier.**
- **Les différents courants BIO dans les vins : culture raisonnée, bio, biodynamie cosmo-culture, vins naturels, vins oranges...**

### Prérequis

Avoir les bases du vin, de son histoire et savoir reconnaître, déguster et servir un vin

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Le stage est animé par un professionnel du réseau, intervenant en formation professionnelle.

Support de formation sur diaporama

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT NIVEAU 2 ET 3

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*d'entreprises du secteur viti-vinicoles, professionnels du monde du vin, de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Se perfectionner sur le vin, le servir, l'accorder, déguster à l'aveugle

## Programme 2/2

### • Présentation des vins « spéciaux » : vins doux de liqueur, vins doux naturels

- Leurs spécificités
- Méthode d'élaboration des VDN et VDL
- Dégustation à l'aveugle de 4 vins VDN et VDL, échanges sur les ressentis (vins à fournir)

### • Comment constituer sa cave :

- Où et comment acheter ?
- Choisir les millésimes
- La conservation du vin

### • Comment choisir son vin au restaurant ?

#### • Bullons un peu

- Les effervescents, différentes méthodes de vinification
- La méthode champenoise
- Les différents types de Champagne
- Dégustation : Reconnaître les qualités d'un bon champagne (vins à fournir)

### Prérequis

Avoir les bases du vin, de son histoire et savoir reconnaître, déguster et servir un vin

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Le stage est animé par un professionnel du réseau, intervenant en formation professionnelle.

Support de formation sur diaporama

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus


Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT NIVEAU 3

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*d'entreprises du secteur viti-vinicoles, professionnels du monde du vin, de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Se perfectionner sur le vin, le servir, l'accorder, déguster à l'aveugle

## Programme

- **Les différents courants BIO dans les vins : culture raisonnée, bio, biodynamie cosmo-culture, vins naturels, vins oranges...**
- **Présentation des vins « spéciaux » : vins doux de liqueur, vins doux naturels**
  - Leurs spécificités
  - Méthode d'élaboration des VDN et VDL
  - Dégustation à l'aveugle de 4 vins VDN et VDL, échanges sur les ressentis (vins à fournir)
- **Comment constituer sa cave :**
  - Où et comment acheter ?
  - Choisir les millésimes
  - La conservation du vin
- **Comment choisir son vin au restaurant ?**
- **Bullons un peu**
  - Les effervescents, différentes méthodes de vinification
  - La méthode champenoise
  - Les différents types de Champagne
  - Dégustation : Reconnaître les qualités d'un bon champagne (vins à fournir)

### Prérequis

Avoir les bases du vin, de son histoire et savoir reconnaître, déguster et servir un vin

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Le stage est animé par un professionnel du réseau, intervenant en formation professionnelle.

Support de formation sur diaporama

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE CONSEIL EN BOUCHERIE

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Bouchers ou tout commerce*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*possédant un rayon vins



## Objectifs

Acquérir un premier socle de connaissances du métier de vendeur/conseil en vins

## Programme

### Le marché

- Chiffres clés
- Organisation de la profession et bases de législation sociale
- Législation sur les boissons et leur commercialisation

### Réglementation du point de vente

#### Géographie Viticole

- Les cépages et leur histoire
- Les vignobles français
- Les vignobles dans le monde, hors France

#### Notions d'oenologie

- Composition du vin et raisin
- Bases de vinification en blanc
- Bases de vinification en rosé
- Bases de vinification en rouge

#### Analyse sensorielle, techniques de dégustation et de service des vins

- Sens-Saveurs-dimensions olfactives
- Familles d'arômes et types de vins
- Achat des vins

### Prérequis

Aucun

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Succession d'apports théoriques et de trainings et mises en application à la fin de chaque séquence.

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE INITIATION NIVEAU 1

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Métiers de la restauration*	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*et de l'agro-alimentaire



## Objectifs

Découvrir le vin, son histoire, son vocabulaire, et l'art de le déguster

## Programme

- Histoire et géographie du vin : De l'Antiquité à nos jours, les mythes, le vin dans la religion, l'expansion du vin en Europe
- Appréhender les grandes notions du vin : terroirs, cépages, appellations, millésimes
- Comment fait-on le vin : bases de la viticulture, la vigne à travers les saisons, les différentes vinifications (Blanc, Rouge, Rosé), de la vigne au verre.

### Définition de l'analyse sensorielle

- Appareil sensoriel
- Les 4 saveurs élémentaires
- Les différentes familles aromatiques
- La roue des arômes
- Un exercice plein de sens : Reconnaissance des arômes grâce à des fioles d'essences aromatiques

### Prérequis

Aucun

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Documents réalisés par le formateur, vins sélectionnés, arômes, verres à dégustation et crachoirs. Tableau de conférence et rétro vidéo projecteur.

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE INITIATION NIVEAU 1

 <b>Durée de la session</b>	 <b>Modalités de la session</b>	 <b>Lieu de la session</b>	 <b>Horaires de sessions</b>	 <b>Public ciblé</b>	 <b>Nombre de personnes</b>	 <b>Prix de la session</b>
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Les amateurs de vin *	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€



## Objectifs

Connaître les facteurs qui influencent les principaux styles de vins : cépages, terroir, savoir-faire et comprendre une étiquette. Connaître les principes de conservation, service et accords mets et vins. Utiliser l'approche systématique de la dégustation pour décrire les différents styles de vins Assimiler les grands vignobles et les vins de France, d'Europe et du Nouveau monde

## Programme

- Introduction : la méthode de dégustation et d'évaluation des vins, les accords mets et vins, comprendre les informations données par l'étiquette, connaître les informations relatives aux problèmes de santé liés à l'alcool.
- Les facteurs-clé de la qualité et du style des vins : le cépage, le terroir, la viticulture, la vinification, l'élevage.
- Les cépages classiques : le Chardonnay, le Pinot Noir, le Cabernet Sauvignon et le Merlot, le Sauvignon Blanc, le Riesling, la Syrah et le Grenache...
- Aperçu des principales régions viticoles du monde : France, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, États-Unis, Chili, Argentine.
- Les autres styles de vins : les vins rosés, les vins pétillants, les vins doux, les vins fortifiés.
- Les spiritueux et les liqueurs : la distillation, les différents types de spiritueux, les liqueurs.

*\*ayant quelques connaissances générales, les personnes travaillant ou souhaitant travailler, entreprendre ou se convertir dans les filières de la production et distribution de vins ainsi que l'hôtellerie et la restauration, les personnes désirant perfectionner leurs connaissances en vins, leurs aptitudes à la dégustation et valider leurs acquis, les personnes dont le métier nécessite une connaissance du vin : agences événementielles, métiers du tourisme, de la communication, et plus largement celles amenées à parler de vins dans leur fonction*

### Prérequis

Avoir quelques connaissances générales en vins, être amateur de vins

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Guide pédagogique indiquant les points essentiels, les objectifs d'apprentissage, des exercices d'auto-évaluation, des notes de dégustation.

Méthode d'apprentissage de la dégustation avec l'approche systématique de la dégustation de niveau Entraînement sur cas pratiques

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387

# OENOLOGIE PRESTIGE LES VIGNOBLES DE FRANCE

 Durée de la session	 Modalités de la session	 Lieu de la session	 Horaires de sessions	 Public ciblé	 Nombre de personnes	 Prix de la session
De 2 à 4 jours	Présentiel	Sur site client	9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30	Responsables et salariés d'entreprise *	De 2 à 6 personnes	À partir de 1500€

\*du secteur viti-vinicole, professionnels de la distribution et des métiers de bouche



## Objectifs

Connaître les vignobles, les cépages, les terroirs et les caractéristiques organoleptiques des vins des principales régions viticoles françaises, déguster les vins représentatifs des plus grandes appellations

## Programme

### Cépages et terroirs septentrionaux : Champagne, Alsace et Val de Loire (3 vins dégustés)

- Découverte de « l'aventure des bulles » du Champagne et ce qui en fait un vin unique.
- Dégustation des grands cépages d'Alsace
- Du Muscadet à Sancerre, en passant par l'Anjou et la Touraine : découverte des vins de la Loire.
- Dégustation de 3 vins sélectionnés

### Bordeaux et le Sud Ouest (3 vins dégustés dont un grand cru classé)

- Bordeaux : référence mondiale en vin. A la rencontre des terroirs du Médoc, de Saint-Emilion et Pomerol, des Graves, du Sauternais et des grands crus.

### Bourgogne et Beaujolais (3 vins dégustés dont un premier cru)

- En route vers le sympathique Beaujolais et l'exceptionnelle Bourgogne, fabuleuse mosaïque de terroirs qui révèlent à merveille les cépages Chardonnay et Pinot Noir.

### Cépages et terroirs méridionaux : Vallée du Rhône, Provence, Languedoc Roussillon (3 vins dégustés)

- Entre puissance et élégance, ces vins expriment toute la générosité de leurs terroirs.
- Le Languedoc, région qui progresse à pas de géant, offre des vins chaleureux et d'une incroyable diversité

### Prérequis

Avoir quelques connaissances générales en vins, être amateur de vins

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

Les aspects techniques sont abordés de manière simple et accessible à tous.

Tous les vins dégustés sont sélectionnés pour leur typicité et leur qualité.

Documents réalisés par le formateur ou mis à disposition par les organismes professionnels du monde du vin.

Vins sélectionnés, verres à dégustation et crachoirs.

Tableau de conférence et rétro/vidéo projecteur.

Une documentation est remise à chaque participant.

### Modalités d'évaluation des connaissances

QCM, attestation de fin de stage...

### Modalités d'évaluation des connaissances

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

### Résultat Obtenus

Taux de réalisation : 100% - Taux d'abandon : 0%

Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme "sur mesure" adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours "sur mesure" permettra également d'établir la liste des achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.



Dans le cadre de l'accessibilité de nos formations aux personnes handicapées, assurez-vous que cette formation est compatible ou peut être adaptée auprès de notre référent au 0757991387



**Nous contacter**

**Nos conseillers sont disponibles  
pour vous aider !**



**01 82 88 49 99**



**info@facilitformation.fr**



**www.facilitformation.fr**