

CREER SA CARTE DE VIN

Compétences visées :

- Décrire l'histoire du vin et son univers ;
- Reconnaître les régions viticoles et les cépages ;
- Identifier les diverses appellations ;
- Choisir le bon fournisseur ;
- Appliquer la réglementation liée à la carte des vins ;
- Créer une carte de vin.

Public visé :

- Tout public

Durée du programme :

- 7 heures

Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

Tarif : 950€TTC

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

Modalités de financement : CPF, Plan de développement des compétences, France Travail, auto-financement

Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

Localisation et accessibilité :

Distanciel et/ou présentiel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.

Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence.

 04.94.88.58.59

 contact@crc-formation.fr

 crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.

Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming

Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

Programme :

Décrire l'histoire du vin et son univers :

- Identifier vos connaissances sur le vin ;
- Définir l'œnologie ;
- Utiliser le vocabulaire adapté au vin.

Reconnaître les régions viticoles et les cépages français :

- Nommer les régions viticoles existantes en France ;
- Expliquer la couleur du vin ;
- Indiquer la couleur des vins pour chaque région ;
- Définir un cépage, associer les cépages et les régions où ils se trouvent.

Identifier les diverses appellations :

- Décrire les appellations existantes ;
- Situer les appellations dans les régions ;
- Décrypter les mentions sur une étiquette de vin.

Choisir le bon fournisseur

- Evaluer et comparer les fournisseurs pour la meilleure rentabilité ;
- Calculer le meilleur prix de vente.

Appliquer la réglementation liée à la carte des vins :

- Connaître les règles pour l'affichage de la carte de vin.

Créer une carte de vin :

- Organiser sa carte de vin pour la rendre la plus attractive : ordre des vins (priorité..), forme, style, design... ;
- Utiliser le numérique pour créer sa carte des vins.

Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr

04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

 04.94.88.58.59

 contact@crc-formation.fr

 crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

