

Caviste négociant

 18 h  324,00 €

Public

Cavistes ou futurs cavistes, négociants en vins, conseillers de vente en vins ou toute personne intéressée par le vin dans un objectif professionnel.

Prérequis

Avoir suivi la formation "Connaissance des vins" ou avoir les connaissances équivalentes.

Objectifs

Cette formation devra vous permettre de :

- Pouvoir analyser le marché et appréhender les critères de choix principaux des fournisseurs
- Pouvoir organiser le transport des marchandises jusqu'au point de vente
- Pouvoir connaître les règles des douanes et accises applicables
- Pouvoir calculer son prix de revient
- Pouvoir gérer les actions promotionnelles et les remises
- Pouvoir rédiger correctement une carte des vins
- Pouvoir conseiller les vins sur un menu fourni par un client

Il s'agit d'un cours d'oenologie orienté vers les personnes qui désirent s'impliquer dans le commerce du vin. Chaque séance alternera théorie et pratique avec une dégustation proposée par le formateur en seconde partie de séance.

- Comment rédiger une carte des vins :
 - Les indications obligatoires ou facultatives à indiquer sur la carte : dénomination exacte, contenance, prix nets ou service compris, indication du cru, millésime, mise en bouteille
 - Les erreurs à éviter
- Le transport du vin :
 - Les différents moyens de transport
 - Stockage
 - Les aléas liés au transport du vin
- Douanes et accises :
 - Règles en application, démarches administratives à effectuer
- Calcul du prix de revient :
 - Les différents éléments intervenant dans le prix de revient du vin
 - Exercices d'illustration
- Remises et promotions
 - Comment calculer les remises à accorder au client ?
 - Organisation d'actions de promotion

- Conseils de vins sur un menu
 - Rappel des règles de l'accord mets vins
 - Exercices d'application

Informations pratiques

> Droit d'inscription

324,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> Horaires

📍 Liège

- > Du 5 octobre 2022 au 7 décembre 2022
18h30 à 21h30.

> Certificat - Attestation

Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation.

> Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> Reconnaissance

I.F.A.P.M.E. et Epicuris

> Partenaires

Epicuris

Caviste négociant - Les mercredis à partir du 5 octobre 2022, Liège

Renseignements

Tél. : 04/229 84 60

€ 324,00 € ou 18 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mercredis à partir du 5 octobre 2022

Horaire

18h30 à 21h30.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Jean-Marc TROKART, Maître Sommelier en Vins et Spiritueux de France et caviste, responsable d'achat et de vente.