

Sommelier



30 h



600,00 €

Public

Secteur HORECA, conseillers de vente en vins ou toute personne intéressée par le vin et le service du vin dans un objectif professionnel.

Objectifs

Le chiffre d'affaire de la vente des vins et boissons dans un établissement HORECA représente souvent plus de la moitié du chiffre sur l'ensemble de l'activité de restauration. Alors que de nombreux outils sont à disposition des chefs pour améliorer le rapport qualité/rentabilité des assiettes, quels sont les outils à disposition du personnel de salle pour augmenter la marge sur la vente du vin et des autres boissons ?

Le but de ce cours est de donner les connaissances de base pour mieux comprendre le vin et les boissons servies au restaurant, les servir mais aussi vous apporter des solutions pour augmenter la rentabilité de la vente du vin et des autres boissons dans votre établissement.

Un cours axé sur la pratique de dégustation sans théorie superflue et sur la « Wine culture » de base pour exercer la vente de vin.

Séance 1 – Principes de dégustation - Saveurs

Principes théoriques de la dégustation sensorielle – Reconnaître les saveurs - « Parler du vin – coaching 5 sens »

Séance 2 – Le vin – contextualisation

Qu'est-ce que le vin et que représente-t-il ? Différentes classification – Ses modes de consommation – Les publics cibles / profils clients.

Séance 3 – Les blancs

Vins minéraux – Vins gras – Vins doux – Vins de voile

Dégustation

Séance 4 – Les rouges

Finesse – Concentration – Alcool - Bio & Cie.

Séance 5 – Gagner plus avec le vin

Calculer ses prix – Élaborer une carte de vins en accord avec son établissement – Conseils pour augmenter sa marge bénéficiaire – Développer des ventes.

Séance 6 – Tour de France

Tour de France des essentiels à connaître.

Séance 7 – Tour du bassin méditerranéen

Tour du bassin méditerranéen des essentiels à connaître.

Séance 8 – Effervescents

Les différences entre effervescents – Gérer les produits saisonniers (rosés)

Techniques particulières de dégustation et de service des effervescents. Les Grandes maisons de champagnes et leurs caractéristiques.

Séance 9 – La vente des vins en pratique

Conservation des vins – conseil clientèle – service du vin (tranquille/effervescent)- gestion problème (vin bouchonné, bouchon

cassé) - accords mets et vins

Séance 10 – Ventes additionnelles

Apéritifs et cocktails, digestifs, bières, eaux, cafés, thés.

Dégustation et techniques. Structure de base pour l'élaboration d'une carte de boissons adaptée à votre établissement.

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**

600,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

 Villers-Le-Bouillet

> Du 3 février 2025 au 12 mai 2025

De 13h à 16h

> **Certificat - Attestation**

Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation

> **Aides sectorielles à la formation**

Aides sectorielles à la formation (obligatoire) : texte long

> **Examens**

Non

Sommelier - Les lundis 7, 14, 21 février, 7, 14, 21, 28 mars, 25 avril, 2 et 9 mai 2022, Villers-le-Bouillet

Renseignements

Par téléphone au 085/27 13 40 ou par mail à formation.continue.villers@centreifapme.be

€ 545,00 € ou 30 Chèques-Formation

Dates de formation

Les lundis 7, 14, 21 février, 7, 14, 21, 28 mars, 25 avril, 2 et 9 mai 2022

Horaire

de 13h30 à 16h30

Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

[085/27.14.10](tel:085/27.14.10)

 <http://google.be> (<http://google.be>)

Formateur

Catherine Jarbinet, maître d'hôtel, chroniqueuse vin et formatrice accréditée de l'Ecole des Vins de Bordeaux

Sommelier - Les lundis 30/01, 06/02, 13/02, 06/03, 13/03, 20/03, 27/03, 03/04, 17/04 et 24/04/23, Villers-Le-Bouillet

Organisation

July Paulus : 085/27.14.10 ou fc-villers@centreifapme.be

€ 545,00 € ou 30 Chèques-Formation

Dates de formation

Les lundis 30/01, 06/02, 13/02, 06/03, 13/03, 20/03, 27/03, 03/04, 17/04 et 24/04/23

Horaire

De 13h à 16h.

Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

[085/27.14.10](tel:085271410)

Formateur

Madame Catherine JARBINET

Sommelier - Les lundis 05, 12, 19/02, 04, 11, 18, 25/03, 08, 15 et 22/04/24, Villers-Le-Bouillet

Organisation

LUTEN Géraldine 085/27.13.44 ou fc-vb@centreifapme.be

€ 600,00 € ou 30 Chèques-Formation



Dates de formation

Les lundis 05, 12, 19/02, 04, 11, 18, 25/03, 08, 15 et 22/04/24

Horaire

de 13h à 16h



Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

[085/27.14.10](tel:085271410)

Formateur

Madame Catherine Jarbinet

Sommelier - Les lundis 03/02, 10/02, 17/02, 10/03, 17/3, 24/03, 31/03, 07/04, 14/04, 12/05/2025, Villers-Le-Bouillet

Renseignements

Tel : 085-27-14-10

Mail : fc-vb@centreifapme.be

€ 600,00 € ou 30 Chèques-Formation



Dates de formation

Les lundis 03/02, 10/02, 17/02, 10/03, 17/3, 24/03, 31/03, 07/04, 14/04, 12/05/2025

Horaire

De 13h à 16h



Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

[085/27.14.10](tel:085271410)

Formateur

Mme Jarbinet