



### DURÉE - LIEU

21h - (3 jours)  
Nous consulter pour un programme personnalisé. Formation en présentiel. Face à face. En intra. ou inter.

### PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis.

### PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels / amateurs de la filière Vins & Spiritueux, Directeur d'établissement - Responsable de salle - Chef de rang - Serveur.

### OBJECTIFS

Savoir créer et gérer sa cave et parler de ses vins dans un contexte professionnel.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Formation dirigée par un spécialiste en œnologie. Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

### SUIVI / ÉVALUATION / SANCTION

Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera réalisée.  
Attestation de compétences remise en fin de session à chaque stagiaire.

### CODE CPF

### INTERVENANTS

NEYRET Alexandra  
BAUDINAT Audrey  
(Meilleure Apprentie de France)  
EUVRARD John  
(Meilleur Ouvrier de France)

### TARIF

Voir convention

### DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

#### DÉTERMINER LES BESOINS, SÉLECTIONNER LES FOURNISSEURS

- \* Dégustations en vue de réaliser les achats
- \* Comprendre et analyser une fiche de dégustation
- \* Négociation des conditions d'achat
- \* Règlements douaniers et fiscaux

#### PARTICIPER À L'ACHAT DES PRODUITS

- \* Conditions de vente
- \* Fiches produits et de dégustation
- \* Capacité financière et politique commerciale de l'établissement

#### RÉCEPTIONNER / CONTRÔLER LES LIVRAISONS / ANALYSER LES VENTES

- \* Bons de commande et de livraison
- \* Documents fiscaux
- \* Cahier des charges, respect de la législation

#### METTRE EN PLACE UNE PROCÉDURE DE CONTRÔLE DES STOCKS

- \* Fiches et gestion des stocks
- \* Calcul des ratios marchandises

#### STOCKER LES PRODUITS

- \* Les différents types de stockage
- \* Matériel de contrôle de température et d'hygrométrie
- \* Influence de la température de stockage sur les vins

