

FORMATION

Valoriser et promouvoir la filière Bio et Biodynamique

(14h)

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles français et les cépages.
- Définir et comprendre les vins Bios, Biodynamiques et Natures. Décrire un vin et le mettre en valeur.
- Valoriser ses différents types dans son établissement.
- Connaître le vocabulaire commercial pour décrire un vin et le mettre en valeur.

PRÉ-REQUIS :

Connaissance de base sur la dégustation d'un vin et les vins français.

PUBLIC

Professionnels de la restauration, grossistes en vins, négociants, agents commerciaux, sommeliers, cavistes, épiciers.



1ÈRE SÉQUENCE (3H30)

- Tour de table, présentation des stagiaires, validation de leurs attentes, présentation de la formation et des objectifs pédagogiques.
- Présentation du vignoble français : acquisition des connaissances de base sur les régions viticoles françaises.
- Connaître les principes de la dégustation d'un vin et son vocabulaire spécifique.

2ÈME SÉQUENCE : (3H30)

Information sur les vins issus de l'Agriculture Biologique (sous forme de Quizz et débat).
Explication, réglementation et enjeu.

Dégustations commentées de vins bios provenant de diverses régions viticoles





3ÈME SÉQUENCE : (3H30)

- Information sur L'Agriculture Biodynamique et les vins naturels. Présentation et échange sur ces différents types de vins.
- Dégustations commentées des vins en Biodynamie et Nature.

4ÈME SÉQUENCE (3H30)

- Construire une gamme de vins pertinente et la valoriser auprès de ses clients.
- Analyse de sa propre gamme de vins en fonction des connaissances acquises.
- Récapitulatif et conclusion.

Supports pédagogiques



DOCUMENTS

Durant les 14h de formation, un ensemble de documents pédagogiques vous sera fourni sur votre boîte mail. D'autres supports seront également projetés



DE LA THÉORIE AU CONCRET

Apprentissage de l'aromatique d'un vin grâce à des arômes naturels.



DÉGUSTATIONS

Simultanées et commentées de différents vins (Bio, Biodynamique, conventionnelle et nature).

Nos conseils, pendant et après la formation

+



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Échanges et interactions entre les stagiaires.
L'interaction est permanente entre les stagiaires et le formateur dans une ambiance conviviale et professionnelle. En ce sens, le nombre de personnes est limité à 10.
Explication par l'exemple : Quiz et jeux interactif

LE FORMATEUR

Il a travaillé pendant plus de 15 ans dans la restauration (sommelier/Maître d'hôtel) et membre de l'Union De la Sommellerie Française. Passionné et dynamique, son approche se veut accessible et pertinente.



*Jean-Samuel
votre
formateur*





MÉTHODE DE SUIVI :

Deux QCM auront lieu en début et en fin de formation. Chaque participant recevra, en fin de cycle, une attestation de formation.

ACCESSIBILITÉ HANDICAPÉ

Si vous avez besoin d'aménagement spécifique pour la formation, n'hésitez pas à nous contacter.

LIEU DE LA FORMATION

Nous intervenons sur tout le territoire français (au sein de votre entreprise, ou dans une salle dédiée à proximité).
Un plan vous sera envoyé avec la convocation.



DÉLAI

Les actions de formation sont accessibles sous 2 mois à partir de la date d'inscription

TARIF

800 € HT par personne pour 14 h de formation.

Nous sommes un organisme de formation enregistrée sous le numéro 53290914529 auprès du préfet de région de Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Nous sommes également certifié QUALIOPF. En ce sens, vous pouvez faire intervenir des fonds publics afin de financer votre formation (nous contacter).

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.