

LA DEGUSTATION DES VINS



une formation animée par

➔ OBJECTIFS

La dégustation est composée de l'analyse olfactive et gustative d'une boisson, mais aussi d'une évaluation visuelle.

Apprendre à déguster, c'est voir et analyser la couleur et la transparence du vin, sentir et identifier les arômes, goûter et percevoir les diverses sensations en bouche, évaluer et analyser les différentes caractéristiques, être capable d'en parler, et éventuellement déceler ses défauts.

Etre capable de parler d'un vin et un spiritueux selon le processus de dégustation organoleptique grâce aux techniques de dégustation apprises.

➔ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans

Niveau minimum de français écrit et oral

➔ PUBLIC CIBLE

Professionnels de l'hôtellerie restauration, professionnels du monde viti-vinicole, toute personne souhaitant s'initier à la dégustation

➔ PROGRAMME :

Présentation de la journée, du formateur, des participants

Découverte et pratique de la dégustation initiale

Apprentissage de la dégustation professionnelle de vins avec interaction

Mise en situation de dégustation à l'aveugle

Pause Déjeuner

Approche de la dégustation olfactive des spiritueux avec explications

Exercices de dégustations et mise en pratique des différentes approches (dégustations professionnelles et autres ...)

➔ MODALITES PRATIQUES ET FINANCIERES

Personnes concernées

A préciser

Durée

1 jour, soit 7 heures

Calendrier

14 mars 2022

Horaires

9 h 00 – 12 h 30 / 13 h 30 – 17 h 00

Lieu

WINE SCHOOL (29, bd Leclerc, MACON)

Coût

500 € net de taxe par personne

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12



→ CONDITIONS D'INSCRIPTION ET MODALITES D'ACCES

Envoi du bulletin d'inscription avec signature et cachet
Documentation pédagogique comprise - Repas non inclus
Offre valable pour les dates prévisionnelles indiquées. - Ouverture sous réserve d'un nombre suffisant de participants.

Délais d'accès : inscription idéalement 8 jours avant le démarrage de la formation choisie
Attention : certains types de financements nécessitent un délai supplémentaire - Nous consulter pour demande particulière

→ FORMATEUR

Formateur Consultant évalué et référencé par CCI formation
Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie, Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto), Direction du concours de la Sommelierie Française (UDSF), 1er sommelier Français à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier, Diplôme de Saké Sommelier, Président du 104ème Tastevinage au Château du Clos de Vougeot en 2019, Chef Sommelier au Restaurant gastronomique*** Georges Blanc, Vonnas de 2000 à 2021

→ METHODES PEDAGOGIQUES

La pédagogie, active et participative, favorisera les échanges entre participants.

→ EVALUATION DES CONNAISSANCES ET CERTIFICATION

L'évaluation sera assurée tout au long de la formation par des exercices d'application sur les thèmes abordés.
Formation non certifiante

→ EVALUATION DE LA FORMATION

La fiche bilan de séquence quotidienne permet de repérer les éventuelles difficultés rencontrées par les stagiaires, mais aussi d'adapter le déroulement du stage au public et de contrôler la bonne progression du programme. La fiche bilan de stage synthétise les faits marquants du déroulement du stage, ainsi que les axes d'amélioration à prendre en compte. En cas de dysfonctionnement relevé, une solution et une proposition sont adressées au client sous un délai de deux semaines. Le questionnaire de satisfaction remis aux stagiaires en fin de stage leur permet d'évaluer à chaud la formation, l'atteinte des objectifs, l'approche pédagogique de l'animateur.

Trois mois minimum après la fin de la formation, une enquête portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation sera adressée par mail aux stagiaires (évaluation stagiaire et N+1)

→ VOTRE CONTACT

Amandine BOUTIER	03 80 19 10 95	a.boutier@metropoledebourgogne.cci.fr
Angélique CHEMARIN	03 85 21 53 39	a.chemarin@metropoledebourgogne.cci.fr
Virginie DETOUILLO	06 48 10 69 33	v.detouillon@metropoledebourgogne.cci.fr
Sophie HEINRICH	03 80 19 10 97	s.heinrich@metropoledebourgogne.cci.fr
Véronique LEVASSEUR	03 85 77 99 10	v.levasseur@metropoledebourgogne.cci.fr
Catherine JOUVENCEAU	03 85 42 36 75	c.jouvenceau@metropoledebourgogne.cci.fr
Corinne MULOT	03 85 42 36 44	c.mulot@metropoledebourgogne.cci.fr
Angie MALTAVERNE	03 85 77 99 17	a.maltaverne@metropoledebourgogne.cci.fr
Agathe NICOLAS	03 80 25 94 56	a.nicolas@metropoledebourgogne.cci.fr
Sophie de THOURY	03 80 25 94 57	s.dethoury@metropoledebourgogne.cci.fr

Place des Nations Unies - BP 17074 - 21074 DIJON Cedex - T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 - SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre - BP 70089 - 21203 Beaune Cedex - T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun - BP 60190 - 71110 Chalon-S/Saône Cedex - T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 plac

âcon Cedex - T. 03 85 21 53 12



MAJ 21-déc.-21

ACCORDS METS ET VINS



Une formation animée par

➔ OBJECTIFS

Etre capable de faire vivre une expérience grâce aux accords mets & vins
Apprentissage afin de proposer des accords entre les mets et les vins, de l'entrée au dessert, des recettes françaises aux saveurs des plus exotiques.
Maîtriser l'accord mets et vins pour que les sensations gourmandes produites puissent atteindre une certaine perfection

➔ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans
Niveau minimum de français écrit et oral

➔ PUBLIC CIBLE

Professionnels de l'hôtellerie restauration, professionnels du monde viti-vinicole, toute personne souhaitant s'initier à l'accord mets et vins

➔ PROGRAMME :

Présentation de la journée, du formateur, des participants
Explications théoriques sur les accords Mets & Vins
Connaitre les critères qualité d'un accord mets & vins
Mise en situation des recettes de grands chefs (Loiseau, Bocuse, Troisgros & autres) avec des accords virtuels
Pause Déjeuner
L'accord horizontal ou vertical
Proposer des mariages classiques et originaux pour valoriser les vins dégustés
Pause
Création et dégustation physique d'un moment gourmand

➔ MODALITES PRATIQUES ET FINANCIERES

Personnes concernées	A préciser
Durée	1 jour, soit 7 heures
Calendrier	21 mars 2022
Horaires	9 h 00 – 12 h 30 / 13 h 30 – 17 h 00
Lieu	WINE SCHOOL (29, bd Leclerc, MACON)
Coût	500 € net de taxe par personne

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12



➔ CONDITIONS D'INSCRIPTION ET MODALITES D'ACCES

Envoi du bulletin d'inscription avec signature et cachet
Documentation pédagogique comprise - Repas non inclus
Offre valable pour les dates prévisionnelles indiquées. - Ouverture sous réserve d'un nombre suffisant de participants.

Délais d'accès : inscription idéalement 8 jours avant le démarrage de la formation choisie
Attention : certains types de financements nécessitent un délai supplémentaire - Nous consulter pour demande particulière

➔ FORMATEUR

Formateur Consultant évalué et référencé par CCI formation

Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie, Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto), Direction du concours de la Sommellerie Française (UDSF), 1er sommelier Français à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier, Diplôme de Saké Sommelier, Président du 104ème Tastevinage au Château du Clos de Vougeot en 2019, Chef Sommelier au Restaurant gastronomique*** Georges Blanc, Vonnas de 2000 à 2021

➔ METHODES PEDAGOGIQUES

La pédagogie, active et participative, favorisera les échanges entre participants.

➔ EVALUATION DES CONNAISSANCES ET CERTIFICATION

L'évaluation sera assurée tout au long de la formation par des exercices d'application.
Formation non certifiante

➔ EVALUATION DE LA FORMATION

La fiche bilan de séquence quotidienne permet de repérer les éventuelles difficultés rencontrées par les stagiaires, mais aussi d'adapter le déroulement du stage au public et de contrôler la bonne progression du programme. La fiche bilan de stage synthétise les faits marquants du déroulement du stage, ainsi que les axes d'amélioration à prendre en compte. En cas de dysfonctionnement relevé, une solution et une proposition sont adressées au client sous un délai de deux semaines. Le questionnaire de satisfaction remis aux stagiaires en fin de stage leur permet d'évaluer à chaud la formation, l'atteinte des objectifs, l'approche pédagogique de l'animateur.

Trois mois minimum après la fin de la formation, une enquête portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation sera adressée par mail aux stagiaires (évaluation stagiaire et N+1)

➔ VOTRE CONTACT

Amandine BOUTIER	03 80 19 10 95	a.boutier@metropoledebourgogne.cci.fr
Angélique CHEMARIN	03 85 21 53 39	a.chemarin@metropoledebourgogne.cci.fr
Virginie DETOUILLO	06 48 10 69 33	v.detouillon@metropoledebourgogne.cci.fr
Sophie HEINRICH	03 80 19 10 97	s.heinrich@metropoledebourgogne.cci.fr
Véronique LEVASSEUR	03 85 77 99 10	v.levasseur@metropoledebourgogne.cci.fr
Catherine JOUVENCEAU	03 85 42 36 75	c.jouvenceau@metropoledebourgogne.cci.fr
Corinne MULOT	03 85 42 36 44	c.mulot@metropoledebourgogne.cci.fr

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12



Angie MALTAVERNE

03 85 77 99 17

a.maltaverne@metropoledebourgogne.cci.fr

Agathe NICOLAS

03 80 25 94 56

a.nicolas@metropoledebourgogne.cci.fr

Sophie de THOURY

03 80 25 94 57

s.dethoury@metropoledebourgogne.cci.fr



Fabrice SOMMIER

Place des Nations Unies • BP 17074 • 21074 DIJON Cedex • T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 • SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre • BP 70089 • 21203 Beaune Cedex • T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun • BP 60190 • 71110 Chalon-S/Saône Cedex • T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès • CS 31110 • 71010 Mâcon Cedex • T. 03 85 21 53 12



MAJ 21-déc.-21

LE SERVICE QUI VEND : COMMENT BOOSTER VOS VENTES DE VINS



Une formation animée par

➔ OBJECTIFS

Un bon vendeur doit connaître parfaitement ce qu'il vend, y croire, établir une relation avec le client, comprendre ou créer son besoin, répondre aux objections et questions.
On peut parler de « up selling » ou montée en gamme avec des propositions de vins ou services légèrement supérieurs et plus chers que ceux auquel s'intéresse le client. Cela permet de réaliser une marge supérieure. Etre force de proposition afin de permettre une évolution substantielle du C.A. de la partie vins et spiritueux.

➔ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans
Niveau minimum de français écrit et oral : B2

➔ PUBLIC CIBLE

Professionnels de l'hôtellerie restauration, professionnels du monde viti-vinicole, toute personne en charge de la vente de vins

➔ PROGRAMME :

Présentation de la journée, du formateur, des participants
Explications théoriques des processus de service
Connaitre les critères clés de la réussite d'une vente
Mise en situation de prise de commande
Pause Déjeuner
Les solutions pour valoriser les ventes
Mise en place des outils pour des améliorations durables dans le temps

➔ MODALITÉS PRATIQUES ET FINANCIÈRES

Personnes concernées	A préciser
Durée	1 jour, soit 7 heures
Calendrier	28 mars 2022
Horaires	9 h 00 – 12 h 30 / 13 h 30 – 17 h 00
Lieu	WINE SCHOOL (29, bd Leclerc, MACON)
Coût	500 € net de taxe par personne

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12



→ CONDITIONS D'INSCRIPTION ET MODALITES D'ACCES

Envoi du bulletin d'inscription avec signature et cachet
Documentation pédagogique comprise - Repas non inclus
Offre valable pour les dates prévisionnelles indiquées. - Ouverture sous réserve d'un nombre suffisant de participants.

Délais d'accès : inscription idéalement 8 jours avant le démarrage de la formation choisie
Attention : certains types de financements nécessitent un délai supplémentaire - Nous consulter pour demande particulière

→ FORMATEUR

Formateur Consultant évalué et référencé par CCI formation
Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France en Sommelier, Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto), Direction du concours de la Sommelierie Française (UDSF), 1er sommelier Français à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier, Diplôme de Saké Sommelier, Président du 104ème Tastevinage au Château du Clos de Vougeot en 2019, Chef Sommelier au Restaurant gastronomique*** Georges Blanc, Vonnas de 2000 à 2021

→ METHODES PEDAGOGIQUES

La pédagogie, active et participative, favorisera les échanges entre participants.
Pédagogie conçue à partir de situations concrètes de management pour faciliter les apports législatifs et réglementaires.
Remise de fiches de synthèse reprenant les points - clés.

→ EVALUATION DES CONNAISSANCES ET CERTIFICATION

L'évaluation sera assurée tout au long de la formation par des exercices d'application sur les thèmes abordés.
Formation non certifiante

→ EVALUATION DE LA FORMATION

La fiche bilan de séquence quotidienne permet de repérer les éventuelles difficultés rencontrées par les stagiaires, mais aussi d'adapter le déroulement du stage au public et de contrôler la bonne progression du programme. La fiche bilan de stage synthétise les faits marquants du déroulement du stage, ainsi que les axes d'amélioration à prendre en compte. En cas de dysfonctionnement relevé, une solution et une proposition sont adressées au client sous un délai de deux semaines. Le questionnaire de satisfaction remis aux stagiaires en fin de stage leur permet d'évaluer à chaud la formation, l'atteinte des objectifs, l'approche pédagogique de l'animateur.

Trois mois minimum après la fin de la formation, une enquête portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation sera adressée par mail aux stagiaires (évaluation stagiaire et N+1)

→ VOTRE CONTACT

Amandine BOUTIER	03 80 19 10 95	a.boutier@metropoledebourgogne.cci.fr
Angélique CHEMARIN	03 85 21 53 39	a.chemarin@metropoledebourgogne.cci.fr
Virginie DETOUILLO	06 48 10 69 33	v.detouillon@metropoledebourgogne.cci.fr
Sophie HEINRICH	03 80 19 10 97	s.heinrich@metropoledebourgogne.cci.fr
Véronique LEVASSEUR	03 85 77 99 10	v.levasseur@metropoledebourgogne.cci.fr
Catherine JOUVENCEAU	03 85 42 36 75	c.jouvenceau@metropoledebourgogne.cci.fr
Corinne MULOT	03 85 42 36 44	c.mulot@metropoledebourgogne.cci.fr
Angie MALTAVERNE	03 85 77 99 17	a.maltaverne@metropoledebourgogne.cci.fr
Agathe NICOLAS	03 80 25 94 56	a.nicolas@metropoledebourgogne.cci.fr

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12





Fabrice SOMMER

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12

