



Franck Thomas Formation

Meilleur Sommelier d'Europe,
Meilleur Sommelier de France,
Meilleur Ouvrier de France



OPTIMISER SA CARTE DES VINS ET SES SUPPORTS DE VENTE POUR DEVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES

ORGANISME DE FORMATION

Raison sociale : SARL FRANCK THOMAS FORMATION - N° de SIRET : 799 291 703 00012
N° Déclaration Activité Prestataire de Formation : 93060733706
FTF est reconnu « Qualifié OPQF » le 22/02/2017 sous le n°0217SP003278
Adresse : 147 impasse de la Brague - Résidence « Le Méridien » Villa n°2 - 06600 Antibes
Tél : 07 50 49 20 21 - E-mail : nadia@franckthomas.fr - Site internet : www.franck-thomas.fr
Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : **Nadia Droniou**
Domaine : Sommelierie – **Thème** : Gestion – **Formacode** : 42739
Modalité : Présentiel – Effectif minimum de 2 et maximum de 8
Public ciblé : Personnel de salle, managers, gérants salariés, responsables de cuisine

OBJECTIFS

- Savoir concevoir une carte des vins claire, lisible et attractive
- Établir une carte des vins conforme à la réglementation en vigueur
- Savoir mettre en avant une carte des vins adaptée à l'établissement
- Utiliser ses supports de vente pour développer son chiffre d'affaire et satisfaire sa clientèle

PROGRAMME DE FORMATION

- Faire comprendre aux stagiaires qu'une carte des vins est avant tout un support de vente et non une liste des prix
- Travailler sur des présentations de carte des vins qui suscitent l'envie
- Réfléchir sur des présentations de cartes lisibles où les arômes et les saveurs du vin sont mis en avant
- Apprendre à mettre en adéquation le volume de la carte des vins en fonction du temps de lecture par le client et de l'offre
- Initiation à la réglementation et à l'affichage des vins au restaurant
- Comprendre comment intégrer des mises en avant sur une carte des vins (afin de déstocker des vins, de créer de l'évènementiel et du conseil)

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les fondamentaux du service en salle
- Être capable d'accueillir la clientèle de l'établissement
- QCM au départ de la formation

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

Être majeur pour la dégustation de vin

1. les modalités pédagogiques :

Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective
Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

2. le rôle du ou des formateur(s) :

Evaluer les compétences - Evaluer les acquis - Apport théorique
Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (questions ouvertes, chercher l'erreur, méthode de l'incident...)

3. les matériels utilisés :

Présentations sur divers PowerPoint développés par Franck Thomas Formation

4. les documents remis aux participants :

Copie des présentations PowerPoint et des documents de support remis aux stagiaires sur clé USB fournie par Franck Thomas Formation

5. nature des travaux demandés aux participants :

Réaliser un commentaire de dégustation - Être en capacité de rédiger une fiche de synthèse sur la présentation d'un accord mets et vins - Choisir des vins en accord avec des menus - Classifier des vins par style de vin et par région

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Des connaissances : QCM de fin
- De l'appréciation des participants : compte-rendu d'intervention formateur et évaluation stagiaire