



## PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU VIN EN RESTAURANT POUR OPTIMISER LES VENTES ET LA SATISFACTION

### 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](mailto:nadia@franckthomas.fr) - Site internet : [www.franck-thomas.fr](http://www.franck-thomas.fr)  
Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : **Nadia Droniou**  
**Domaine** : Sommelierie – **Thème** : Service – **Formacode** : 42739  
**Modalité** : Présentiel – Effectif minimum de 2 et maximum de 8  
**Public ciblé** : Personnel de salle, managers, gérants salariés, responsables de cuisine

### OBJECTIFS

- Apprendre les différentes méthodes et techniques de préparation des vins en restaurant
- Savoir se démarquer de ses concurrents et offrir un service innovant
- Démontrer un savoir-faire et une maîtrise parfaite des techniques de service du vin

### PROGRAMME DE FORMATION

- Maîtriser l'art de préparer et servir les vins
- Quels vins sont à décanter : les rouges, les blancs, les champagnes, les moelleux
- Le décanter : savoir préparer et aérer un vieux vin, connaître les risques et les avantages
- Le carafage : savoir aérer un vin rouge ou blanc en utilisant un cérémonial
- Théâtralisation du service des vins : moelleux, mutés, effervescents, liquoreux, blancs, rouges, rosés jeunes. Les vins vieux : blancs et rouge.
- Découvrir de nouvelles techniques innovantes qui théâtralissent le service
- Maîtriser les techniques de service des vins spéciaux, mutés, moelleux...
- Préparer et théâtraliser une bouteille d'exception, faire de ce moment un instant inoubliable
- Le service des Porto : apprendre l'ouverture traditionnelle à la pince à Porto

### 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