

## SOMMELIER CAVISTE

NOUVEAUTÉ

Formation professionnalisante

### DATES

- Du 09/09/2020 au 16/12/2020

### DURÉE

390H en centre - 105H en entreprise

### TARIF

Prise en charge Pôle emploi dans le cadre de l'AFC

### BRIANÇON

Delphine TEYSSOT  
06 81 84 91 73  
d.teyssot@cret-cci.com

### ALLER PLUS LOIN

*Vous êtes en situation de handicap ?*  
Contacter notre référente :  
Aurélien THAVEAU  
04.92.21.51.92  
a.thaveau@cret-cci.com

### PUBLICS

Tout public

### OBJECTIFS

Donner une maîtrise suffisante des techniques professionnelles d'organisation, de gestion, de conseil et de vente des vins et autres boissons alcoolisées.

### PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

### PROGRAMME

#### Module 1 : ACHAT

Inventaire de la cave et choix des boissons à acheter.

Réception et contrôle des livraisons

Gestions des approvisionnements et du stock

Réalisation d'inventaires.

#### Module 2 : GESTION DE LA CAVE

Conception de la carte des vins et autres boissons.

Organisation de la cave.

Analyse des ventes pour procéder aux réapprovisionnements.

Mise en place de la cave du jour

Actualisation de la carte et de la cave.

#### Module 3 : SERVICE

Prise de commande.

Service des boissons.

Transmission des informations aux autres membres de l'équipe de service en salle pour facturation.

Réalisation des opérations de fin de service (rangements, préparation pour le prochain service,....)

#### Module 4 : COMMERCIALISATION ET CONSEIL

Accueil du client et présentation des produits

Dégustation des boissons

Proposition de choix en fonction des mets consommés

Actions de promotion sur certains produits

Conseil à sa hiérarchie pour développer une offre commerciale adaptée.

#### Techniques de recherche d'emploi

#### EVALUATIONS

Evaluation en contrôle continu

Attestation de fin de formation avec atteinte des objectifs dans le cadre du contrat pédagogique

#### EQUIPES PEDAGOGIQUES

Formateurs spécialisés dans le milieu professionnel

LES +

- • Formation professionnalisante