

Oenologie

La création d'une carte des Vins

PROGRAMME

Objectif pédagogique

* *Proposer une carte des vins en harmonie avec l'établissement, sa cuisine, ses prétentions, son image, qui rassure le client, favorise les découvertes.*

* *Requalifier la vente du vin au restaurant dans un contexte rendu difficile par les réglementations successives et leur évolution.*

* *Accompagner le professionnel dans la détermination des choix préalables à la réalisation d'une carte des vins et boissons, comme dans la mise en œuvre de ses motivations.*

Public concerné

Les professionnels de l'Hôtellerie
Restauration, sommelier, maître d'hôtel,
responsable du service du vin

Méthodes et organisation

Première demi-journée théorique, puis
seconde demi-journée pratique, travail sur les
projets de carte de chacun.

Equipe pédagogique

Intervenant spécialisé en oenologie

Contenu

- **La carte des vins et boissons**

Les choix préalables à l'établissement d'une carte

Les choix de proximité : possibilités locales ou régionales

Les choix relatifs à la cuisine, au type d'établissement, à ses prétentions, à son image.

Les choix économiques, les partenaires

La détermination des contenants

Les possibilités graphiques, techniques de présentation, mise à jour.....

- **La réglementation**

La législation

Licences, groupes de boisson, obligation d'affichage

Les contrôles DGCCRF, exemples concrets et mentions obligatoires

- **Analyse et projet de cartes**

Analyse d'exemples de grandes et moins grandes maisons

Étude en commun des cartes des participants

Élaboration de nouvelles cartes ou remise à plat de cartes existantes

- **Débat sur les « nouveaux services »**

Le vin au verre est-il incontournable ?

Faut-il organiser des « dîners-dégustations » ?

« Vin en ville » un sésame pour accéder aux privilèges liés à l'univers du vin ?

- **Evaluation**

Validation

Attestation de stage