

OENOLOGIE – La carte des vins

Objectifs

- 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.

Programme

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 ?

Évaluation

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé