

# OENOLOGIE

## La carte des vins : méthodologie de création

### PROGRAMME

---

#### 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.

#### Public

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

#### 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

##### **Méthodes et organisation**

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

##### **Intervenant**

Formateur spécialisé en oenologie

##### **Validation**

Attestation de stage