

# CONNAISSANCE :

## VINS ET PRODUITS CHARENTAIS

FICHE PRODUIT:  
OFFRE FORMATION  
CLASSE DES GOURMETS

# II



### OBJECTIFS:

Connaître les composants de ses cartes (Mets & Vins) et acquérir les techniques de vente.

### Public concerné – Pré requis:

Maître d'hôtel, Assistant maître d'hôtel, Chef de rang, Serveur, Commis de salle, Polyvalent de front office ; aucun pré requis.

Nombre de participants: 4 à 12 personnes

Durée: 2 jours soit 16 heures

Lieu: (à définir parmi les choix suivants):

→ Espace réunion de la classe des Gourmets, 10 Quai Sénac De Meilhan, 17000 LA ROCHELLE

→ 1er étage Entracte, 35 rue St Jean du Pérot, 17000 LA ROCHELLE

### Méthodes pédagogiques &

#### Programme:

L'alternance d'exposés théoriques, d'études de cas pratiques, de travaux en groupe permet de préparer les stagiaires à l'exercice quotidien de leur fonction (dégustation des produits).

Evaluation en début puis en cours de session grâce aux travaux pratiques.

Remise d'une synthèse d'application et d'un certificat de stage.

#### Intervenants :

Hervé Brandt, Grégory Coutanceau, Vincent Lejay, Christophe Courtois, Daniel Barret, Arnaud Bontour, Axel Durand

### Coût (Devis sur demande) :

Le coût inclut:

- le matériel pédagogique (verres, carafes, crachoirs)
- les matières premières (denrées et vins pour travaux pratiques et dégustations)
- La location de salle (vidéoprojecteur et paper-board)
- Boissons fraîches et chaudes pour les pauses et la journée de travail