

DECOUVERTE DU VIN

FICHE PRODUIT:
OFFRE FORMATION CLASSE
DES GOURMETS

III



OBJECTIFS:

Acquérir les connaissances de base de l'histoire, la vinification, les types de vins, les appellations, la dégustation.

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.

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, Vincent Lejay, Julien Chiron

Coût (devis sur demande) :

Le coût inclut:

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