

Programme de formation

Promouvoir les vins de Provence Fiche répertoire spécifique : RS 5903

Présentation de la certification :

La Provence viticole s'étend sur trois départements : Var, Bouche du Rhône et Alpes Maritimes.

L'enseignement concerne, l'ensemble des AOP, IGP, produites sur cette zone.

Nous abordons, la géographie, les types de sols, les climats, l'influence du relief, la vinification.

Nous abordons de manière très spécifique la dégustation des vins rouges, rosés et blancs. Les vins rosés font l'objet d'une attention particulière vu l'importance de la production. Une grande place est donnée également aux accords mets et vins, aux spécialités culinaires et à l'oenotourisme.

Les autres points sont développés dans les compétences.

Elle donne une expertise précise sur l'ensemble des vins de Provence.

Public

- Personnel de la restauration, Cavistes, Personnel de caveau de domaine, managers, gérants salariés, Commerciaux, VRP, vignerons, toutes personnes liées au monde du vin.

Pré-requis

- Etre majeur afin de pouvoir déguster du vin. Aucune connaissance préalable.

Objectifs et compétences

- Sélectionner des vins de Provence : Achat et gestion
- Conseiller et servir des vins de Provence
- Organiser des événements pour promouvoir les vins de Provence

Contenu : activités liées aux compétences

- **Sélectionner des vins de Provence**
 - ✓ Rechercher et choisir des vins de Provence pour les commercialiser.
 - ✓ Identifier des types et styles de vins de Provence.
 - ✓ Définir un prix d'achat en relation avec les normes de marché des vins de Provence.
 - ✓ Elaborer une stratégie d'achat cohérente en fonction de l'activité.
- **Conseiller et servir des vins de Provence**
 - ✓ Etablir, gérer et expliquer une sélection de vins de Provence.

Sommelier Conseil - Formateur Certifié – Maître Sommelier de l' UDSF

- ✓ Commercialiser la sélection de vins de Provence auprès de plusieurs profils de clients.
- ✓ Inciter et argumenter la vente de vins de Provence.
- ✓ Servir des vins de Provence dans les meilleures conditions.

- **Organiser des événements pour promouvoir les vins de Provence**
 - ✓ Choisir des produits viticoles et gastronomiques de Provence.
 - ✓ Organiser la promotion et l'animation d'événements œnotouristiques autour des vins de Provence.
 - ✓ Réaliser des supports de ventes pertinents et innovants.
 - ✓ Animer des dégustations professionnelles.
 - ✓ Recenser des offres existantes susceptibles d'être valorisées pour la promotion des vins de Provence.

Méthodes pédagogiques

- Power point
- Fiches techniques
- Travail en groupe
- Quizz en QCM
- Ateliers pratiques (dégustations, accords mets et vins)
- Réflexion et mise en commun des ressources
- Partage d'expérience

Déroulement du stage

Nous vous proposons de réaliser ce module sur 5 jours.

Organisée par journées de 7 heures, nous accueillerons entre 4 et 12 participants.

Nous accueillons les stagiaires de 8h45 autour d'un café et démarrerons la formation à 9h00 précise. Repas à la charge des participants.

Formation en intra-entreprise: Nous pourrions utiliser des salles mises à notre disposition au sein de l'entreprise en cas de **formation intra entreprise**, sous réserve d'un équipement adapté et de modalités définies avec le client pour garantir la disponibilité des participants durant toute la durée de la formation.

Sommelier Conseil - Formateur Certifié – Maître Sommelier de l' UDSF

Formateur

Pour cette action le formateur référent est Christian SCALISI (CV joint)

Equipe pédagogique

La formation est animée par Christian SCALISI sommelier depuis près de 30 ans et formateur en vins depuis plus de 12 ans.

Modalités d'accès : Mail : sommelier@christianscalisi.com tel : 0673225309

Délais d'accès : Nos formations sont réalisées sur mesure. Nous programmerons les dates en fonctions de vos contraintes et de nos disponibilités

Dispositifs spécifiques d'accueil des stagiaires

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Suivi et évaluations :

L'évaluation est essentielle pour mesurer à la fois :

- L'atteinte des objectifs opérationnels attendus de cette formation
- L'utilité de la formation pour le participant dans son métier et sa transférabilité en situation de travail.
C'est pourquoi :
- En **début de formation**, les participants seront invités à **exprimer leurs attentes afin de valider l'adéquation entre les objectifs individuels et de formation**,
- Ces attentes seront reprises lors de la séquence d'évaluation de la formation pour relever en tour de table le **niveau d'atteinte exprimé par les participants** ainsi que la **satisfaction vis-à-vis du contenu et du déroulement de la formation**
- Une **fiche d'évaluation à chaud** sera remplie par chacun des stagiaires et vous sera communiquée ainsi que la synthèse du tour de table.
- Une **fiche de suivi de la formation** en ligne sera remplie par le stagiaire sur l'utilité de la formation dans son métier 3 mois après la formation.

Validation



Sommelier Conseil - Formateur Certifié – Maître Sommelier de l' UDSF

- La validation de la certification se fait à l'issue d'une séance d'épreuves de 2 Heures
- Une attestation de formation sera remise à l'issue de la journée de formation
- Dans le cadre de la validation de la certification, la validation des compétences se fera selon les conditions prévues dans la fiche de certification et sera expliquée aux stagiaires avant le début de la formation.
- Après validation des épreuves de certification un parchemin attestant de votre réussite vous sera remis.

Dates de formation

Nom de l'organisme de formation et Adresse du lieu de formation

Christian SCALISI
177 impasse Marius Clair Berard
83210 La Farlède
06 73 22 53 09 – sommelier@christianscalisi.com

Lieu de la formation : Christian SCALISI salle de formation, 1311 Avenue de Lattre de Tassigny, 83130 La Garde.