

Programme de formation

Conseiller et promouvoir les vins de Provence **Fiche répertoire spécifique : RS 7087**

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, vigneron, toutes personnes liées au monde du vin.

Pré-requis

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

Objectifs et compétences générales

- 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 : Compétences du référentiel détaillées

- **Sélectionner des vins de Provence**
 - ✓ Évaluer des vins de Provence afin d'élaborer une offre attractive et différenciante en respectant le protocole de dégustation œil, nez, bouche, conclusion.
 - ✓ Réaliser un choix de vins de Provence équilibré en respectant les typicités et styles des AOP, en tenant compte de la typologie de son entreprise afin de satisfaire différents types de clientèle
 - ✓ Établir une planification des achats afin de présenter une sélection de vins de Provence adaptée aux marchés, clients, entreprises et saisonnalité.

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

• **Conseiller et servir des vins de Provence**

- ✓ Conseiller des vins de Provence en fonction d'un plat à accompagner en respectant les codes des accords mets et vins afin de valoriser le vin et le plat pour une clientèle ou un évènement spécifique.
- ✓ Savoir mettre en œuvre un service approprié, en respectant le protocole de service, de température, de choix de la verrerie, de la présence dans le but de valoriser les vins de Provence.
- ✓ Développer la communication verbale et non verbale auprès des clients, en s'adaptant aux profils et besoins des clients afin de vendre plus et mieux et accroître la satisfaction client. .

• **Organiser des événements pour promouvoir les vins de Provence**

- ✓ Développer une activité commerciale rentable, pour différents types de clients, en mettant en avant les vins, les domaines ou vigneron de Provence, en détaillant des actions réalisables.
- ✓ Étudier les attentes d'une clientèle, identifier son besoin et ses envies afin d'offrir une sélection adaptée et valorisée des vins de Provence
- ✓ Imaginer et établir des concepts de ventes efficaces, en respectant les obligations légales et en faisant le lien entre les moments de consommation, le profil du vin afin de vendre plus.

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 pourrons utiliser des salles mises à notre disposition au sein de l'entreprise en cas de **formation intra entreprise**, sous réserve

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

d'un équipement adapté et de modalités définies avec le client pour garantir la disponibilité des participants durant toute la durée de la formation.

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.

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

Validation

- La validation de la certification se fait à l'issu 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 remise.

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 centre de formation, 799 rue du docteur Calmette 83210 La Farlède