ACCUEIL ET VENTE AU CAVEAU

Dégustation au caveau
En centre de formation, En entreprise

Durée : 14 h
Prix inter-entreprise : 510 € H.T. / personne
Prix intra-entreprise : 2 650 € H.T. / groupe

Objectifs pédagogiques

Développer la connaissance des produits de l'exploitation ou de l'entreprise.
Approfondir le relationnel client ainsi que l'efficacité.
Manager son temps ainsi que la clarté des explications vis-à-vis du client.
Enrichir le vocabulaire technique et commercial.

Le public	Prérequis
Sommelier, caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste.	Aucun.

Déroulé du programme

1. Recueillir les informations du domaine, de la cave coopérative ou des références produits :

• L'histoire du domaine ou de la cave coopérative,
• La pratique culturale,
• La vinification,
• La dégustation thématique des vins,
• Synthétiser les éléments sur des fiches techniques.

2. Mise en situation avec des profils différents de clients et des attentes différentes.

3. Ateliers de dégustation thématisés autour de 5 vins : travail autour du vocabulaire du vin et de la dynamique commerciale.

4. Travail sur l'efficacité et la réactivité de la personne ainsi que sur son sens de l'écoute et de l'attente du client.

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement,
- Evaluation en fin de formation,
- Enquête de satisfaction stagiaire et client,

- Obtention d’une attestation de fin de formation.

Taux de satisfaction
98.41%

L'équipe pédagogique

Alexandre F.
Alexandre est un sommelier qualifié, éducateur et organisateur d'événements œnologiques. Ayant débuté sa carrière en 2009 comme apprenti au restaurant Pierre Reboul, étoilé Michelin, à Aix-en-Provence, Alexandre a depuis travaillé dans des établissements prestigieux en France et au Royaume-Uni. En 2018, il a remporté le prix Taittinger Sommelier de l'année au Royaume-Uni, et il a occupé le poste de directeur des vins pour la Famille Perrin dans le sud de la vallée du Rhône entre 2020 et 2024. Il exerce aujourd'hui une activité de formation notamment à l'Université de droit d'Aix-Marseille.

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérant. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Les sessions inter-entreprises

Date(s)	Ville(s) / Modalité	Tarif
4 - 5 février 2025	Orange (84)	510 € H.T. / personne
11 - 12 mars 2025	Aix-en-Provence (13)	510 € H.T. / personne
3 - 4 juin 2025	Tavel (30)	510 € H.T. / personne
17 - 18 juin 2025	Aix-en-Provence (13)	510 € H.T. / personne