



FORMATION EN PRÉSENTIEL

LES VINS BIO, BIODYNAMIQUES ET NATURELS

Dernière mise à jour le 06/05/2022.

OBJECTIF

Être capable de réaliser une explication sur différents vins du rayon grâce à des références techniques-cépages, région, production, dégustation et de la valider par la réalisation d'une fiche technique

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Appréhender l'ensemble de son rayon vin
- Renforcer la connaissance des vins présents en magasin
- Maîtriser les points clés des différents vins
- Pouvoir dispenser un conseil clair et efficace à la clientèle

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès, merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

VB

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

Aucun

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif. Projection des documents supports de formation.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Partie 1 : Mon assortiment en magasin

- Analyse des particularités de mon offre (Blanc, rosé, rouge, effervescent)
- Classement (nombre de références par région, prix et image prix)

Partie 2 : Les vins de mon rayon

- Les caractéristiques des différents vins
- Modes de productions, de vinifications, cépages, domaines, millésimes
- Règles de bases d'accords simples "mets - vin"

Partie 3 : Dégustation d'une sélection

- Approche de l'analyse sensorielle / la rétro-olfaction physique
- Mise en place d'une dégustation éclairée
- Report sur fiches techniques de dégustation des principales caractéristiques

INTERVENANT(S)

Natur'active formation

ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Livret formation