

Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 4 DE FRANCK THOMAS FORMATION
RECONNUE PAR L'ETAT

🕒 70 jours = 490 heures

€ à partir de 15,00€ HT/heure



Franck Thomas Formation
MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE ET DE FRANCE
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Sommelier
Caviste
Ambassadeur
en Gastronomie

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Elaborer une offre de vins et autres produits nobles
- Assurer la vente de vins et autres produits nobles
- Conseiller et faire découvrir des vins et autres produits nobles
- Promouvoir l'offre de vins et autres produits nobles sur les marchés français et internationaux
- Gérer et développer une activité de sommelier-caviste

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 – Achat et Gestion de cave

Dégustation analytique, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, dégustation géo-sensorielle, œnologie.

Module 2 – Vente

Les grands styles de vins, les techniques de vente en restaurant et en cave, la vente émotionnelle, les accords mets et vins niveau 1, la vente additionnelle, les supports de vente.

Module 3 – Connaître et conseiller

Les régions viticoles et les vins du monde, les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières.

Module 4 – Promotion et œnotourisme

Techniques expertes de vente du vin, œnotourisme.

Module 5 – Gestion

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), stratégies d'étude du marché, management.



Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie

CERTIFICATION PROFESSIONNEL DE NIVEAU 4 DE FRANCK THOMAS FORMATION

RECONNU PAR L'ETAT



70 jours = 490 heures



200 vins fins dégustés



à partir de 15,00€ HT/heure



Les points forts

- Originalité et Excellence
- Le seul titre professionnel qui propose la maîtrise des trois techniques de dégustation: Intuitive, Géo-sensorielle et Analytique
- Une pédagogie inspirée de Maria Montessori adaptée au monde du vin
- Formateurs sommeliers expérimentés et passionnés (MOF, Sommeliers titrés)
- Expression émotionnelle (techniques de théâtre)
- Accessible à tous
- Formation à des métiers passion

Les résultats attendus de la formation

- Analyser les besoins du client, sa situation, ses attentes concernant la cave en fonction de son identité et des consommations attendues (restaurant, boutique, point de vente, particulier, etc.)
- Composer une cave en sélectionnant des vins complémentaires et en anticipant des renouvellements de types de vins en fonction des consommations attendues
- Identifier les différences entre des types de vins à partir de leur nom et du domaine d'origine, de l'année et déterminer les caractéristiques de ces vins
- Accorder les vins avec des mets en appliquant les principes et les règles fondamentales d'œnologie
- Elaborer une programmation événementielle dédiée à la promotion de vins et autres produits

Les opportunités à la suite de la formation (emploi)

Le titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie vous ouvre les portes de métiers passion.

Dotés d'une formation complète, des métiers avec une vraie perspective professionnels et s'exerçant dans une diversité d'établissements s'offrent à vous : caves, bars à vins, restaurants traditionnels et gastronomiques, magasins spécialisés, rayon liquide des grands magasins, grandes et moyennes surfaces, petites entreprises, maisons de tourisme, etc.

DESCRIPTIF METIER

Le « sommelier caviste ambassadeur en gastronomie » est un expert en vin et en gestion des caves pour le compte de restaurants, de cavistes ou de particuliers qu'il accompagne et conseille. Il peut également travailler pour des domaines viticoles, des coopératives, des négociants, des entreprises de vente de vins. Il s'adresse aux professionnels, mais également aux particuliers en s'appuyant sur sa connaissance des réseaux de distribution (internet, GMS, porte à porte, vente en réunion, vente à domicile, en restaurant, en boutique, sur les foires et salon, à l'export).