



Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie par alternance

PARCOURS de Formation par alternance

35h hebdo

Les Métiers

Cette formation prépare à l'exercice des métiers suivants : commis sommelier, sommelier, caviste, serveur, chef de rang, commercial vins.

Objectifs

Donner à toute personne concernée une connaissance suffisante des produits et services attendus dans les métiers en question.

- Rechercher et sélectionner des vins, des produits nobles et des accessoires pour les commercialiser.
- Piloter des ventes, élaborer des stratégies de commercialisations de produits de cave et gérer des stocks.
- Conseiller et faire découvrir des vins, des boissons alcoolisées, des cigares, des thés, des cafés à des particuliers, des restaurants et à des revendeurs.
- Organiser des événements pour promouvoir des vins, des spécialités culinaires et gastronomiques de différents produits sur les marchés français et internationaux.
- Gérer et développer une activité de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie.

Programme

Module 1 – Achat et Gestion de cave

Dégustation, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, 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 : Alsace, Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Vallée de la Loire, Jura, Savoie, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, vins du monde, les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières.

Module 4 – Promotion et oenotourisme

Techniques expertes de vente du vin, oenotourisme.

Module 5 – Gestion

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

Formation professionnelle :

1820 heures de contrat d'apprentissage dont :

- 75% du temps de formation en entreprise (1330 heures)
- 25% du temps de formation professionnelle en centre (490 heures) dont 28h en FOAD

Dates prévisibles de l'action de formation :

Du 30/11/2020 au 08/11/2021

70 jours de formation en centre

Du lundi au vendredi, de 9h à 17h

Évaluations :

Sessions hebdomadaires de valorisation des acquis.

2 partiels.

Examen final pour obtention du titre de Sommelier Caviste Ambassadeur en Gastronomie.

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel.
Cas pratique, méthodes de l'incident et discussion collective
Jeux de rôles : langages et gestuelles face à un client
Le rôle du ou des formateur(s) :
Évaluer les compétences – Évaluer les acquis – Apport théorique
Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (question ouverte, chercher l'erreur, méthodes de l'incident)

Pré-requis

S'exprimer convenablement.
Être capable d'accueillir la clientèle de l'établissement.
Être sensible à la culture du vin.
Être majeur(e).

Méthodes pédagogiques

Formation pratique (ateliers, simulations, mises en situation, résolution de problèmes, dégustations) et théorique (PowerPoint). Accompagnement personnalisé, démonstrations, questionnements, confrontation entre pairs, vérification des acquis.

Franck Thomas Formation – 50 chemin des oliviers – Résidence Olivéa, 06600 ANTIBES

Contact : Agnès GARAVAGNO – 07.68.90.86.96 – agnes.garavagno@franckthomas.fr



Calendrier 2020 - 2021

Du 30 novembre 2020 au 08 novembre 2021 - CONTRAT D'APPRENTISSAGE - Formation en Sommellerie

nov-20		déc-20		janv-21		févr-21		mars-21		avr-21		mai-21		juin-21		juil-21		août-21		sept-21		oct-21		nov-21	
1 D	Toussaint	1 M		1 V		1 L		1 L		1 J		1 S	Fête du travail	1 M		1 J		1 D		1 M		1 V		1 L	Toussaint
2 L		2 M		2 S		2 M		2 M		2 V		2 D		2 M	Partiel	2 V		2 L		2 J		2 S		2 M	
3 M		3 J		3 D		3 M		3 M		3 S		3 L		3 J		3 S		3 M		3 V		3 D		3 M	
4 M		4 V		4 L		4 J		4 J		4 D	Pâques	4 M		4 V		4 D		4 M		4 S		4 L		4 J	
5 J		5 S		5 M		5 V		5 V		5 L	Pâques	5 M		5 S		5 L		5 J		5 D		5 M		5 V	
6 V		6 D		6 M		6 S		6 S		6 M		6 J		6 D		6 M		6 V		6 L		6 M		6 S	
7 S		7 L		7 J		7 D		7 D		7 M		7 V		7 L		7 M		7 S		7 M		7 J		7 D	
8 D		8 M		8 V		8 L		8 L		8 J		8 S	Victoire 1945	8 M		8 J		8 D		8 M		8 V		8 M	Examen/Fin contrat
9 L		9 M		9 S		9 M		9 M		9 V		9 D		9 M		9 V		9 L		9 J		9 S		8 M	
10 M		10 J		10 D		10 M	Partiel	10 M		10 S		10 L		10 J		10 S		10 M		10 V		10 D		9 M	
11 M	Armistice 1918	11 V		11 L		11 J		11 J		11 D		11 M		11 V		11 D		11 M		11 S		11 L		10 M	
12 J		12 S		12 M		12 V		12 V		12 L		12 M		12 S		12 L		12 J		12 D		12 M		12 V	
13 V		13 D		13 M		13 S		13 S		13 M		13 J	Ascension	13 D		13 M		13 V		13 L		13 M		13 S	
14 S		14 L		14 J		14 D		14 D		14 M		14 V		14 L		14 M	Fête nationale	14 S		14 M		14 J		14 D	
15 D		15 M		15 V		15 L		15 L		15 J		15 S		15 M		15 J		15 D	Assomption	15 M		15 V		15 L	
16 L		16 M		16 S		16 M		16 M		16 V		16 D		16 M		16 V		16 L		16 J		16 S		16 M	
17 M		17 J		17 D		17 M		17 M		17 S		17 L		17 J		17 S		17 M		17 V		17 D		17 M	
18 M		18 V		18 L		18 J		18 J		18 D		18 M		18 V		18 D		18 M		18 S		18 L		18 J	
19 J	Beaujolais	19 S		19 M		19 V		19 V		19 L		19 M		19 S		19 L		19 J		19 D		19 M		19 V	
20 V		20 D		20 M		20 S		20 S		20 M		20 J		20 D		20 M		20 V		20 L		20 M		20 S	
21 S		21 L		21 J		21 D		21 D		21 M		21 V		21 L		21 M		21 S		21 M		21 J		21 D	
22 D		22 M		22 V		22 L		22 L		22 M		22 S		22 M		22 J		22 D		22 M		22 V		22 L	
23 L		23 M		23 S		23 M		23 M		23 J		23 S		23 D		23 M		23 L		23 J		23 S		23 M	
24 M		24 J		24 D		24 M		24 M		24 S		24 L	L. Pentecôte	24 J		24 S		24 M		24 V		24 D		24 M	
25 M		25 V	Noël	25 L		25 J		25 J		25 D		25 M		25 V		25 D		25 M		25 S		25 L		25 J	
26 J		26 S		26 M		26 V		26 V		26 L		26 M		26 S		26 L		26 J		26 D		26 M		26 V	
27 V		27 D		27 M		27 S		27 S		27 M		27 J		27 D		27 M		27 V		27 L		27 M		27 S	
28 S		28 L		28 J		28 D		28 D		28 M		28 V		28 L		28 M		28 S		28 M		28 J		28 D	
29 D		29 M		29 V		29 L		29 L		29 J		29 S		29 M		29 J		29 D		29 M		29 V		29 L	
30	Début contrat	30 M		30 S		30 M		30 M		30 V		30 D		30 M		30 V		30 L		30 J		30 S		30 M	
		31 J		31 D				31 M				31 L				31 S		31 M				31 D			

Vacances scolaires

■ Période en formation

■ EXAMENS

Le contrat d'apprentissage se déroule sur 52 semaines : 14 semaines en formation, 5 semaines de congés payés et 33 semaines chez l'employeur - les jours de travail sont à déterminer avec l'employeur