

INTITULE DE LA FORMATION	CONNAISSANCE ET PROMOTION DES VINS REGIONAUX
Objectifs & Résultats attendus :	Mieux connaître les vins régionaux. Eveiller les sens, argumenter et conseiller au client un vin de la région.
Public :	Professionnels de l'hôtellerie-restauration
Durée :	2 jours = 14 heures
Lieu du stage :	Campus des Métiers de la CMA 17 ou Campus des Métiers de la CMA 17 Rue du château – Le Prieuré 40 route de St Genis 17000 LA ROCHELLE 17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN
Contenu :	<p>Première journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De la vigne au vin (rappels sur les principales techniques de fabrications de vins) - Le nouveau classement des vins français - Les vins de la région Poitou-Charentes (spécificités) - Dégustation et présentation d'un panel de vins régionaux - Présentation et mise en avant des vins régionaux au restaurant - Idées d'accords mets et vins régionaux <p>Deuxième journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches argumentaires à destination du client. - Déplacement au cœur d'une production de vins de Pays Charentais
Moyens Pédagogiques	Support pédagogique remis à chaque stagiaire
Validation	Attestation de stage
Formateurs / Intervenant	Formateur en hôtellerie - restauration, Intervenant reconnu et qualifié au niveau professionnel

✓ **Pour tous renseignements sur le déroulement de la formation :**

Isabelle DI MASCIO
05.46.50.03.15 / 06.48.20.25.86
i.dimascio@cm-larochelle.fr

ou

Isabelle GEMIN
05.46.50.03.18
i.gemin@cm-larochelle.fr