

Constituer une carte des vins

Apprendre à réaliser sa carte des vins et les fiches techniques associées

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges
- Découvrir comment constituer une carte des vins pour son restaurant
- Réaliser le tour de France des vignobles

PROGRAMME

Constituer une carte des vins ou un support de vente avec les obligations légales

- Les obligations légales
- L'affichage obligatoire

Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges

- Analyser son prix d'achat
- Stocks et quantité
- Les prix selon la période de l'année

Tour de France des vignobles

- Les cépages
- Les appellations
- Les terroirs uniques

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon
financement**

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

**-Certificat de réalisation de la
formation**



Mise à jour

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin
2024)

Données insuffisantes