

Détails

Durée

14h (présentiel)

Tarif

SUR DEMANDE

Equipe de formation

Amélie Lucas

Outils & moyens techniques

Salle de formation

Supports de formation

Exercices (quiz et mise en situation)

Evaluation de la formation

Mises en situation

Certificat de réalisation de la formation



Contacts

06 76 26 15 63

abcformation56@gmail.com



Amélie Lucas

Sommelière Formatrice
Vins & Bières

ÉLABORER UNE CARTE PROFESSIONNELS

Les objectifs

- Elaborer une carte des vins (outils , logiciels , QR code) autres boissons (bières, cidres...)
- Mise en avant vin du mois, techniques, conseils, ventes additionnelles
- Elaborer des fiches techniques
- Communiquer visuellement (selon la saison)

Le programme

1. Introduction à la carte des boissons
 - Qu'est-ce qu'une carte des boissons ?
 - Rôle commercial et stratégique dans un établissement
 - Les différents types de cartes (bar, restaurant, cave, saisonnière...)
 - Les tendances actuelles (local, craft, sans alcool, premiumisation...)
2. Les grandes familles de boissons
 - Vins (rouge, blanc, rosé, effervescent)
 - Bières (blondes, ambrées, brunes, IPA, spéciales...)
 - Spiritueux (whisky, rhum, gin, vodka, etc.)
 - Cocktails classiques et créations maison
 - Boissons sans alcool (mocktails, softs, eaux, alternatives modernes)
3. Construction et organisation de la carte
 - Logique de structuration (catégories, hiérarchie, lisibilité)
 - Équilibre de l'offre (prix, styles, marges, diversité)
 - Mise en avant des produits (best-sellers, signatures, recommandations)
 - Saisonnalité et renouvellement de la carte
4. Vocabulaire et descriptif des boissons
 - Comment décrire une boisson de manière attractive
 - Lexique professionnel (arômes, textures, intensité, profils)
 - Techniques de rédaction commerciale
 - Création de fiches produits claires et vendeuses
5. Mise en pratique
 - Exercices de cohérence et d'équilibre de l'offre
 - Mise en situation client (vente et conseil)
 - Quiz de validation des acquis
 - Évaluation finale et correction de carte