



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

- Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
- Accessibilité à tout pour tous.

PRÉREQUIS

Niveau 3 de la branche professionnelle.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, animations pédagogiques et formation pratique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Épreuves ponctuelles écrites et orales lors du passage de l'examen.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

OBJECTIFS

- Réceptionner et stocker les marchandises.
- Mettre en place et contrôler la carte des vins et des boissons.
- Accueillir, conseiller le client dans les choix des vins et des boissons.
- Réaliser le service des vins et des boissons selon les règles de l'art.

RÉSULTATS

2021 : reçus 50 % - Satisfaction globale : 100 %

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

CONTENU

I. Approvisionnement, stockage, entretien

- Participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage.
- Déterminer les besoins des postes de distribution.
- Approvisionner les différents services.
- Entretien des locaux et le matériel.

II. Distribution et service des boissons

- Mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle.
- Assurer la distribution des boissons à la cave du jour.
- Préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle.
- Assurer les opérations de fin de service.
- Entretien du matériel de service.

III. Contrôle et commercialisation

- Réceptionner, contrôler les livraisons.
- Utiliser les procédures de contrôle des stocks.
- Vérifier les supports de vente.
- Participer à l'animation et promotion des ventes.
- Conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins.
- Prendre la commande.

IV. Législation

- Les affichages obligatoires.
- Connaître la législation en vigueur.

V. Anglais

- Connaître le vocabulaire professionnel.