

**Objectif :** Cette formation vous propose de dynamiser l'offre du rayon vin tout au long de l'année et son chiffre d'affaires par une dynamique de conquête et de fidélisation de ses clients.



Durée : 7 heures en présentiel



Public : Tous collaborateurs en contact direct avec la clientèle magasin

**1 450 € HT/groupe.  
(INTRA)\***

**300 € HT/pers.  
(INTER)\***

\*Frais de déplacement du formateur inclus 6 participants minimum

\*\* 6 part. min / 8 maximum

### Programme Matin

**Situer les régions productrices de vins et leurs caractéristiques territoriales, connaître les différents cépages**

- Connaître les principales régions viticoles de France, les cépages, et les caractéristiques des vins
- Connaître les principaux modes de vinification et leur impact sur le style et la qualité du vin
- Savoir décrire un vin

**Connaître les arômes du vin, le goût des cépages, les profils aromatiques, savoir décrire les impressions sensorielles**

- Les arômes du vin
- Atelier sensoriel

### Programme Après-midi

**Connaître les labels, signatures, appellations, les affichages règlementaires, les tendances des consommateurs, les règles d'enseigne**

- Organiser l'agencement du rayon vin
- Accueillir et conseiller la clientèle avec les bases des accords mets et vins

**Savoir écrire un argumentaire, construire et mettre en valeur une animation, avec ou sans dégustation, des produits de son rayon**

- Dynamiser l'offre du rayon tout au long de l'année et le chiffre d'affaires par une dynamique de conquête et de fidélisation de ses clients

**A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera capable de :**

- Situer les régions productrices de vins et leurs caractéristiques territoriales,
- Connaître les différents cépages, ainsi que les principes et méthodes de la vinification des vins
- Savoir construire et mettre en valeur une animation, avec ou sans dégustation, des produits de son rayon.





**Prérequis :** Aucun

### Objectifs opérationnels

- Situer les régions productrices de vins et leurs caractéristiques territoriales,
- Connaître les différents cépages, ainsi que les principes et méthodes de la vinification des vins
- Savoir construire et mettre en valeur une animation, avec ou sans dégustation, des produits de son rayon.

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.

### Ressources pédagogiques

- Les ressources pédagogiques (supports de cours et documentations complémentaires jugées utiles par l'intervenant) sont remises lors de la formation par un lien de téléchargement envoyé par mail par votre RRH local.

### Moyens techniques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.
- Avant la formation, l'apprenant renseigne en ligne sur invitation de connexion, un questionnaire d'Analyse du besoin afin :
  - Que le Formateur prenne connaissance de son activité et de son environnement de travail, de son niveau de compétence, de ses préférences d'apprentissage et des questions techniques particulières qu'il souhaite aborder
  - De valider que les objectifs opérationnels mentionnés dans la Fiche programme correspondent à ses attentes
  - De confirmer qu'il dispose des connaissances minimales ou prérequis mentionnés pour suivre avec aisance la formation (les solutions nécessaires pour les atteindre seront étudiées en amont de la formation).
  - D'exprimer en confidentialité, l'existence d'un handicap à prendre en compte par le Référent Handicap au niveau des moyens d'apprentissage

### Qualification des intervenants

- Nos intervenants sont tous des formateurs qualifiés, attentifs au renouvellement régulier de leurs compétences de formateurs, et sélectionnés avec soin par nos référent pédagogique.

### Méthodes et modalités d'évaluation

#### EVALUATION DES ACQUIS THEORIQUES ET/OU PRATIQUES

Cette évaluation est réalisée en ligne en fin de formation sur la base d'un questionnaire individuel. Elle permet de mesurer le niveau d'atteinte des objectifs opérationnels par l'apprenant. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle de fin de formation mentionnant le niveau d'acquisition de l'apprenant.

#### MESURE DE LA SATISFACTION DES APPRENANTS

Cette évaluation individuelle réalisée en ligne en fin de formation, mesure le niveau de satisfaction de l'organisation et des conditions d'accueil, des qualités pédagogiques du formateur ainsi que des méthodes, moyens et supports d'apprentissage utilisés. Elle fait l'objet d'un enregistrement en vue de l'analyse et du traitement des appréciations formulées en comité qualité.

### Modalités d'Accessibilité

- Afin de mettre en œuvre toutes les mesures d'accompagnement nécessaires à la formation de la personne en situation de handicap permanent ou temporaire, contacter en amont de la formation, notre Référent handicap, Madame **Lauriane RENOU** [lrenou@teract.com](mailto:lrenou@teract.com)/Tél. 06.28.54.80.60.