



## Concevoir et vendre la carte des boissons : techniques de sommellerie

### Organisme :

GRETA Lorraine Sud, GRETA Lorraine Nord, GRETA Lorraine Est, GRETA Lorraine Ouest

### Correspondant :

Pôle SHRTA

### Public visé :

Tout public

### Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

### Type d'action :

Formation non diplômante

### Entrées et sorties permanentes :

Non

### Rythme :

Temps plein

### Niveau d'entrée :

Tous niveaux

### Niveau de sortie :

Tous niveaux

### Dates et lieux

### Objectifs professionnels

Maîtriser la commercialisation de la carte des boissons  
Conseiller et commenter les accords mets vins  
Conseiller et commenter les accords fromages vins  
Participer à la conception de la carte des boissons

### Contenu

Réglementation : vente et transport des boissons alcoolisées- répression de l'ivresse publique- responsabilité de l'exploitant...  
Notions de sommellerie : géographie- cépage- classifications ...  
La carte des boissons : achats et gestion de cave- commercialisation  
Règles de service : dosage- verrerie- température...  
La carte des cocktails : choisir et réaliser des cocktails simples (avec et sans alcool) signant l'image de l'établissement

### Pré-requis

### Validation

### Modalité de validation et reconnaissance des acquis

### Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

### Modalités et délai(s) d'accès

En centre de formation, En centre et à distance, En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

## **Complément d'informations**

Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement

Une participation aux frais annexes de formation est égale

Fiche mise à jour le 19 Janvier 2018

© 2020 Le reseau GRETA Lorraine