



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

VINS DE BORDEAUX

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Mieux connaître les vins pour mieux les vendre

ANIMATEURS

- Professionnels de la restauration.

METHODE

- Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

400 €HT / 478,40 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

PUBLIC ET OBJECTIFS : avoir une bonne connaissance des vins d'une région, de leurs caractéristiques et de leurs spécificités pour mieux conseiller les clients, les satisfaire et les fidéliser.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

HISTOIRE DU VIGNOBLE

SITUATION GEOGRAPHIQUE
ETUDE DU TERROIR : SOL, CLIMAT, ENCEPAGEMENT
APPELLATIONS DU VIGNOBLE BORDELAIS
VINIFICATION ET ASSEMBLAGES
DEGUSTATIONS COMMENTEES DES DIFFERENTES APPELLATIONS

INTERVENANT

DOMINIQUE LAPORTE
EN 2004 : MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE SOMMELIER
3E SOMMELIER D'EUROPE
EN 1998 : MASTER OF PORT INTERNATIONAL