



# **STAGE DE PERFECTIONNEMENT**

# **VENTE EN VINS DÉTAILLANT CAVISTE**

FORMATION EN SIX JOURS



# STAGE DE PERFECTIONNEMENT

## VENTE EN VINS - DÉTAILLANT CAVISTE

Ce stage est dédiée aux professionnels (salariés ou non) et futurs professionnels du secteur du commerce des vins, alcools et spiritueux. Il permet également à des porteurs de projet d'acquérir un socle solide de connaissances. Cette formation est dispensée par des professionnels.



### Les objectifs

- Connaître le vignoble français, les principaux cépages, les terroirs
- Identifier les vignobles européens et du monde
- Identifier les caractéristiques des vins en agriculture biologiques et les vins naturels
- Maîtriser les principaux accords mets et vins
- Maîtriser la réglementation liée aux alcools et à la gestion des vins
- Développer un argumentaire de vente sur les vins



### Les dates des sessions

#### A Toulouse :

- du 07 au 08 octobre et du 21 au 23 octobre 2024
- du 14 au 16 avril et du 28 au 30 avril 2025
- du 06 au 08 octobre et du 20 au 22 octobre 2025

#### A Paris :

- du 10 au 12 mars et du 24 au 26 mars 2025
- du 08 au 10 septembre et du 22 au 24 septembre 2025

# LES INFOS PRINCIPALES



**Formation en 42 heures**  
soit 6 jours



**Une expertise métier**  
grâce à notre réseau et  
aux formateurs



**45 € / heure de formation**  
soit 1 890 € HT (2 268 € TTC)  
pour les entreprises



**Une prise en charge**  
selon votre situation  
(salarié, demandeur  
d'emploi, particulier...)



**Attestation de formation**  
"Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"



## Au programme

### Jour 1 : De la vigne au verre

- Principes de la viticulture, de la vinification et élevage des vins
- Notions de cépages et de terroirs
- Panorama du vignoble français

### Jour 2 : Les grands vignobles

- Grands vignobles français et leurs principaux référents
- Principaux vignobles d'Europe et du monde

### Jour 3 : Les vins biologiques et la réglementation liée aux alcools

- Vins biologiques, vins naturels et vins en biodynamie
- Réglementation liée aux alcools
- Labels de qualité

### Jour 4 : Les bases et techniques de dégustation

- Bases de l'analyse sensorielle
- Etapes de la dégustation
- Vocabulaire de la dégustation

### Jour 5 : Les accords mets et vins

- Bases des accords
- Les différents types d'accords
- Accords classiques et originaux

### Jour 6 : Organisation du point de vente et techniques de vente

- Circuits d'approvisionnement
- Réception, stockage et suivi des stocks
- Techniques de vente

# POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



## Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

## Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



## Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

## Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



Version du 01/01/2024

### CAMPUS PARIS

 14 rue des Fillettes  
75018 Paris

 01 55 26 39 70

### CAMPUS TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

 05 61 00 21 23

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

### & POUR RESTER EN CONTACT...

 [contact@cifca.fr](mailto:contact@cifca.fr)

[www.cifca.fr](http://www.cifca.fr)

