

Les fondamentaux en œnologie

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103311F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

Connaître la carte des vins de son restaurant pour conseiller et vendre les produits afin d'améliorer le chiffre d'affaires de l'établissement

L'apprenant sera capable de mettre en œuvre un argumentaire technique (lié au vin) et commercial face au client du restaurant, pour déclencher une vente

Programme

- Identifier les fondamentaux grâce à la bouteille
- Identifier les régions viticoles et leurs cépages respectifs
- Expliquer au client la vinification
- Utiliser le vocabulaire adéquat pour commercialiser le vin
- S'initier à la dégustation du vin
- Comprendre un accord met et vin
- Créer l'argumentaire de vente

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174942	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103311F