Les fondamentaux en œnologie

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

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
2174942S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103311F