

Le sommelier caviste est un expert en vin et en gestion de cave qui peut exercer absolument partout ! Bars à vins, domaines viticoles, restaurants gastronomiques,... Exercez le métier de vos rêves grâce à la formation Franck Thomas !






A l'issue de cette formation...

- Vous pourrez identifier les différences entre des types de vins à partir de leur nom et du domaine d'origine, de l'année
- Vous saurez accorder vins et mets
- Vous saurez élaborer une offre de vins mais aussi composer une cave en sélectionnant des vins complémentaires et en anticipant les consommations attendues
- Vous serez capable de conseiller et de faire découvrir des vins et assurer leur vente en analysant les besoins du client, sa situation, ses attentes
- Vous pourrez promouvoir l'offre de vins sur les marchés français et internationaux et programmer des événements qui leur sont dédiés
- Vous pourrez gérer et développer une activité de **sommelier-caviste**

Si vous souhaitez exercer un autre métier à l'issue de cette formation, c'est tout à fait possible. Nos apprenants ne sont pas tous de futurs sommeliers cavistes !

POURQUOI FRANCK THOMAS ?

 Seul titre professionnel enseignant les trois techniques de dégustation : intuitive, géo-sensorielle et analytique	 Une pédagogie inspirée de Maria Montessori	 Une formation permettant une réelle liberté d'expression émotionnelle (avec des techniques de théâtre)
---	---	---

LE CONTENU DE NOTRE FORMATION :

MODULE 1: ACHAT ET GESTION DE CAVE

Dégustation analytique, visite de vignobles et de lieux, approche sensible de la dégustation, dégustation géo-sensorielle, œnologie.

MODULE 2: VENTE

Les grands styles de vins, les techniques de vente en restaurant et en cave, la vente émotionnelle, les accords mets et vins niveau 1, la vente additionnelle, les supports de vente.

MODULE 3: CONNAÎTRE ET CONSEILLER

Les régions viticoles et les vins du monde les accords mets et vins niveau 2, l'anglais du vin, le Bar, les Spiritueux, les Bières.

MODULE 4: PROMOTION ET ŒNOTOURISME

Techniques expertes de vente de vin, œnotourisme.

MODULE 5: GESTION

Politique tarifaire, gestion (statuts, outils de gestion), stratégies d'études du marché, management



PARLONS DE VOTRE PROJET

 @franckthomasformation

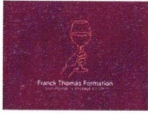
 Franck Thomas Formation

 Franck Thomas Formation

09.51.44.21.01

PLUS D'INFOS SUR
franckthomas.fr





Calendrier 2024-2025 COLMAR

Du 10 octobre 2024 au 01 décembre 2025 - CONTRAT D'ALTERNANCE - Formation en Sommellerie

oct-24		nov-24		déc-24		janv-25		févr-25		mars-25		avr-25		mai-25		juin-25		juil-25		août-25		sept-25		oct-25		nov-25		déc-25	
1 M		1 V	Toussaint	1 D		1 M	Jour de l'An	1 S		1 S		1 M		1 J	Fête de travail	1 D		1 M		1 V		1 L		1 M		1 S	Toussaint	1 L	EXAMEN ORAL
2 M		2 S		2 L		2 J		2 D		2 D		2 M		2 V		2 L		2 M		2 S		2 M		2 J		2 D		2 M	
3 J		3 D		3 M		3 V		3 L		3 L		3 J		3 S		3 M		3 J		3 D		3 M		3 V		3 L		3 M	
4 V		4 L		4 M		4 S		4 M		4 M		4 V		4 D		4 M		4 V		4 L		4 J		4 S		4 M		4 J	
5 S		5 M		5 J		5 D		5 M		5 M		5 S		5 L		5 J		5 S		5 M		5 V		5 D		5 M		5 V	
6 D		6 M		6 V		6 L		6 J		6 J		6 D		6 M		6 V		6 D		6 M		6 M		6 S		6 L		6 J	
7 L		7 J		7 S		7 M		7 V		7 V		7 L		7 M		7 S		7 L		7 J		7 J		7 D		7 M		7 V	
8 M		8 V		8 D		8 M		8 S		8 S		8 M		8 J	Victoire 45	8 D		8 M		8 V		8 L		8 M		8 S		8 L	
9 M		9 S		9 L		9 J		9 D		9 D		9 M		9 V		9 L	L. Pénecôte	9 M		9 S		9 M		9 J		9 D		9 M	
10 J	Debut formation	10 D		10 M		10 V		10 L		10 L		10 J		10 S		10 M		10 J		10 D		10 M		10 V		10 L		10 M	
11 V		11 L	Armistice	11 M		11 S		11 M		11 M		11 V		11 D		11 M		11 V		11 L		11 L		11 J		11 S		11 M	Armistice
12 S		12 M		12 J		12 D		12 M		12 M		12 S		12 L		12 J		12 S		12 M		12 V		12 D		12 M		12 V	
13 D		13 M		13 V		13 L		13 J		13 J		13 D		13 M		13 V		13 D		13 M		13 S		13 L		13 J		13 S	
14 L		14 J		14 S		14 M		14 V		14 V		14 L		14 M		14 S		14 L	Fête nationale	14 J		14 D		14 M		14 V		14 D	
15 M		15 V		15 D		15 M		15 S		15 S		15 M		15 J		15 D		15 M		15 D		15 M	Assomption	15 L		15 S		15 L	
16 M		16 S		16 L		16 J		16 D		16 D		16 M		16 V		16 L		16 M		16 S		16 M		16 J		16 D		16 M	
17 J		17 D		17 M		17 V		17 L		17 L		17 J		17 S		17 M		17 J		17 D		17 M		17 V		17 L		17 M	
18 V		18 L		18 M		18 S		18 M		18 M		18 V		18 D		18 M		18 V		18 L		18 J		18 S		18 M		18 J	
19 S		19 M		19 J		19 D		19 M		19 M		19 V		19 L		19 J		19 S		19 M		19 M		19 D		19 M		19 V	
20 D		20 M		20 V		20 L		20 J		20 J		20 D	Pâques	20 M		20 V		20 D		20 M		20 S		20 L		20 J		20 S	
21 L		21 J		21 S		21 M		21 V		21 V		21 L	L. de Pâques	21 M		21 S		21 L		21 J		21 D		21 M		21 V		21 D	
22 M		22 V		22 D		22 M		22 S		22 S		22 M		22 J		22 D		22 M		22 V		22 L		22 M		22 S		22 L	
23 M		23 S		23 L		23 J		23 D		23 D		23 M		23 V		23 D		23 M		23 S		23 M		23 J		23 D		23 M	
24 J		24 D		24 M		24 V		24 L		24 L		24 J		24 S		24 M		24 J		24 D		24 M		24 V		24 L		24 M	
25 V		25 L		25 M	Noël	25 S		25 M		25 M		25 V		25 D		25 M		25 V		25 L		25 J		25 S		25 M		25 J	Noël
26 S		26 M		26 J		26 D		26 M		26 M		26 S		26 L		26 J		26 S		26 M		26 V		26 D		26 M		26 V	
27 D		27 M		27 V		27 L		27 J		27 J		27 D		27 M		27 V		27 D		27 S		27 M		27 S		27 L		27 J	
28 L		28 J		28 S		28 M		28 V		28 V		28 L		28 M		28 S		28 L		28 J		28 D		28 M		28 V	EXAMEN ECRIT	28 D	
29 M		29 V		29 D		29 M		29 J		29 S		29 M		29 J	Ascension	29 D		29 M		29 V		29 L		29 M		29 S		29 L	
30 M		30 S		30 L		30 J		30 D		30 D		30 M		30 V		30 L		30 M		30 S		30 M		30 J		30 D		30 M	
31 J				31 M		31 V				31 L				31 S				31 J		31 D				31 V				31 M	

■ Période en formation

■ EXAMENS 1/2 JOURNÉE

Les alternants (contrats d'apprentissage et contrat de professionnalisation) disposent de 5 semaines de congés payés par an durant leurs contrats d'alternance.

Selon le code du travail, les apprentis en contrat d'apprentissage ont droit à un congé supplémentaire de 5 jours ouvrables pour la préparation de leur examen. Ces jours doivent être posés dans le mois qui précède les épreuves et s'ajoutent aux congés payés et sont rémunérés.