

Parcours de formation «Connaissance des spiritueux : dégustation, élaboration, distribution, vente, modes de consommation»

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CIDS
Jean-Louis LABOISSIÈRE
05.64.31.11.89
contact@centre-spirits.org

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

OBJECTIF GENERAL: Acquérir ou développer des compétences métiers spécifiques aux spiritueux: production, vente, fonctions support
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES FONDAMENTAUX Déguster de façon professionnelle Décrire les étapes d'élaboration et les identités sensorielles des principales catégories de spiritueux Appréhender la filière Cognac: un territoire, des produits Se perfectionner dans le rhum, dans le whisky, approche bio VENTE Animer une dégustation Élaborer des cocktails et comprendre l'univers du bar Savoir communiquer sur les spiritueux Adapter sa stratégie de vente aux réseaux de distribution dont l'export Développer le tourisme dans son entreprise
PRODUCTION Assimiler la théorie et expérimenter la distillation Accompagner et contrôler le vieillissement Optimiser le stock d'un chai Aromatiser un alcool
RELEMENTATION Créer sa distillerie Répondre aux normes QHSE Maîtriser ses coûts et risques de contentieux sur les opérations internationales Mettre en place une comptabilité matières efficace

Contenu et modalités d'organisation

-DEGUSTATIONS ET CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX- -CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX : METHODES D'ELABORATION ET IDENTITES SENSORIELLES Marques, marchés, consommateurs Distillation Analyse sensorielle Connaissance produits Dégustations -COGNAC : UN TERRITOIRE, UNE FILIERE, DES PRODUITS Marques, marchés Elaboration, dégustations Concurrence -PERFECTIONNEMENT RHUMS Principaux arômes Rhums des DOM TOM/anglo-saxons/hispaniques Itinéraire technique d'élaboration Dégustations -PERFECTIONNEMENT WHISKIES AVEC DISTILLATION Définitions et principaux arômes Whiskies écossais, irlandais/américains/autres Elaboration d'un moût Distillation dans notre alambic pédagogique Dégustations -PRODUIRE ET VENDRE EN BIO Etat du marché Potentiel Elaboration Réglementation -VENDRE ET PROMOUVOIR SES PRODUITS- -STRATEGIE DE VENTE : IDENTITE DE MARQUE, RESEAUX DE DISTRIBUTION, COMMUNICATION ET DIGITAL Positionnement Distribution: GMS, spécialisée, On trade/CHR, export Contraintes logistiques Le digital et le e-commerce -STRATEGIE COMMERCIALE ET GESTION DES TRANSACTIONS A L'INTERNATIONAL Choisir ses importateurs et agents Contractualiser les accords Optimiser les investissements Sécuriser ses paiements -ANIMER UNE SEANCE DE DEGUSTATION Préparer Animer -LES CLES DU SPIRITOURISME : CONSTRUIRE SON OFFRE, VALORISER SA MARQUE, DEVELOPPER LA VENTE DIRECTE Marché, tendances, bonnes pratiques Réglementation, organisation, labélisation Valorisation du point de vente -L'USAGE EN COCKTAILS : UN LEVIER DE VALORISATION ET DE DEVELOPPEMENT DES VENTES De la naissance des cocktails à la demande actuelle Atelier pratique Proposer le cocktail adapté Référencement et animation -ELABORATION ET DISTILLATION- -DISTILLATION CHARENTAISE Les méthodes Le stockage Matières premières Dépollution des vinasses/production de vapeur par chaufferie biomasse Dégustation -DISTILLATION DES SPIRITUEUX ET VALORISATION DES EFFLUENTS Matières premières Process et types de distillation Dépollution des vinasses/production de

...

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ?

Parcours personnalisable de 7 heures à 287 heures.

Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00219445	du 01/01/2021 au 31/12/2021	Segonzac (16)	CIDS		Non éligible	
00258021	du 01/01/2022 au 31/12/2022	Segonzac (16)	CIDS		Non éligible	