

Parcours de formation «Connaissance des spiritueux : dégustation, élaboration, distillation, commercialisation, promotion»

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CIDS
Jérôme SAVOYE
05.45.83.63.30
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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Entretien préalable avec le stagiaire par téléphone pour déterminer ses besoins et l'orienter

Prérequis pédagogiques :

Variables en fonction du niveau de technicité de la formation. De nombreuses formations sont accessibles sans prérequis.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

OBJECTIF GÉNÉRAL Acquérir ou développer des compétences métiers spécifiques aux spiritueux: production, vente, fonctions support
FONDAMENTAUX Déguster de façon professionnelle Décrire les étapes d'élaboration et les identités sensorielles Se perfectionner sur la filière cognac, le rhum, le whisky ou les liqueurs **VENTE** Animer une dégustation Savoir communiquer Adapter sa stratégie de vente
Développer le spiritourisme Adapter ses emballages **PRODUCTION** Assimiler la théorie et expérimenter la distillation **Accompagner et contrôler le vieillissement** Optimiser le stock d'un chai **Aromatiser les produits** **RÈGLEMENTATION** Créer sa distillerie Répondre aux normes **QHSE** Maîtriser son développement international Mettre en place une comptabilité matières Développer sa démarche RSE

Contenu et modalités d'organisation

PROGRAMME Connaissance des spiritueux **METHODES D'ELABORATION ET DEGUSTATIONS** Marques, Marchés, Consommateurs, Réglementations Analyse sensorielle, Arômes, Ingrédients et process, Mesures et contrôles Dégustations: ABSINTHE, PASTIS, ARMAGNAC, BAIJU, BRANDY (Elaboration d'une eau-de-vie de vin), CALVADOS, COGNAC, GIN (Elaboration d'un gin), RHUM, VODKA, WHISKY (Elaboration d'un moût et Distillation d'un NMS), LIQUEUR (Macérats, alcoolats, assemblages) Vendre et promouvoir ses produits **STRATEGIE DE VENTE** : IDENTITE DE MARQUE, RESEAUX DE DISTRIBUTION, COMMUNICATION ET DIGITAL Positionnement Distribution: GMS, spécialisée, CHR, export Contraintes logistiques Le digital **STRATEGIE ET GESTION DES TRANSACTIONS A L'INTERNATIONAL** Importateurs, Agents Contractualiser les accords Investissements Sécuriser ses paiements **ANIMER UNE DEGUSTATION SPIRITOURISME** : OFFRE, MARQUE, VENTE DIRECTE Marché, tendances, bonnes pratiques Réglementation, organisation, labélisation Valoriser le point de vente **ADAPTER SES PACKAGINGS** Réglementation Recyclage, Réemploi Emissions CO2 Analyse impact carbone Compareur performances **Elaboration DISTILLATION EN ALAMBIC OU EN COLONNE ET VALORISATION DES EFFLUENTS** Matières premières Refroidissement Méthodes de distillation Formalités administratives Dépollution vinasses, production de vapeur (chaufferie biomasse) **BRULEURS GAZ** Panne Diagnostique **ELABORATION ET VIEILLISSEMENT D'UN ALCOOL BRUN** Analyses et procédés Vieillissement en fût de chêne **GESTION DES STOCKS, TECHNIQUES D'ASSEMBLAGE ET DE CREATION DE GAMME** Comptes d'âge Technique d'assemblage **AROMATISATION DES SPIRITUEUX AVEC ET SANS ALCOOL** Législation, fabrication, formulation Aspects réglementaires et fiscaux **CREER UNE DISTILLERIE** : CONNAITRE LES REGLES ET DEFINIR SA STRATEGIE SUIVI REGLEMENTAIRE **QHSE VINS ET SPIRITUEUX** BPH HACCP Plan de Nettoyage **DUERP SEVESO III OPERATIONS DOUANIERES ET DROITS D'ACCISES** Incoterms Formalités douanières Opérateur agréé Catégories fiscales

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Parcours personnalisable de 7 heures à 287 heures

Parcours de formation personnalisable ?

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
00336510	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Segonzac (16)	CIDS		Non éligible	FPC
00425614	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Segonzac (16)	CIDS		Non éligible	FPC
00541347	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Segonzac (16)	CIDS		Non éligible	FPC