



DISTECH

CONSOMMATION HORS DOMICILE

DISTECH SUP



FONDAMENTAUX VENTE MIXOLOGIE TENDANCE I SPIRITUEUX I COCKTAILS

Faites progresser vos collaborateurs via des modules spécialisés courts et opérationnels

Fondamentaux vente mixologie - Tendance / Spiritueux / Cocktails.

Objectifs pédagogiques

COMPRENDRE LES ENJEUX DE SON RÔLE DE MANAGER

- ✓ Savoir développer ses connaissances sur les « crafts alcools »
- ✓ Connaître les tendances de développement sur les différentes familles
- ✓ Savoir parler des spécificités des différentes familles (Gins, whiskies, ..)
- ✓ Connaître les éléments clés pour sélectionner et recommander une carte alcools
- ✓ Savoir réaliser une recette de cocktails

Méthodes pédagogiques

FORMATION EN PRÉSENTIEL

- ✓ Jeux pédagogiques de sensibilisation, en ligne
- ✓ Apport d'outils, méthodes et clés de lecture
- ✓ Mise en application sur des situations concrètes et adaptée à son équipe ou à ses responsabilités transversales

LES PRINCIPES PÉDAGOGIQUES, SUIVI ET ÉVALUATION

- ✓ 6 temps de formation de 2H00 dont travail individuel et mise en situation adaptée aux métiers logistique ou commerce
- ✓ Des outils comme Klaxoon ou autre outils pédagogiques seront utilisés pour favoriser la montée en compétence et mesurer les acquis participants pendant la formation
- ✓ Évaluation par les mises en situation, travail intersession et en fin de parcours

Durée
2 jours - 14h00

Public visé
Les commerciaux distributeurs

Prérequis
Préparation du matériel
Bandeau dégustation
2 alcools en petite dégustation
2 verres neutres
Fiches de dégustation

MODULE	ÉTAPE	CONTENU
Avant la formation	Questionnaire	Évaluer les attentes et le niveau des participants
Module 1	Etape 1	<p>INTRODUCTION, OBJECTIFS ET PROCESSUS FORMATION - CONNAITRE LES SPIRITUEUX BLANCS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gin ✓ Vodka ✓ Tequila ✓ Histoire ✓ Fabrication ✓ Utilisation <p>Savoir en parler – savoir vendre leurs différences et utilités dans un point de vente Dégustations guidées pour faire appel aux 5 sens Foire aux questions</p>
Module 2	Etape 2	<p>CONNAÎTRE LES SPIRITUEUX BRUNS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Whisky ✓ Rhum ✓ Histoire ✓ Fabrication ✓ Utilisation <p>Savoir en parler – savoir vendre leurs différences et utilités dans un point de vente Dégustations guidées Foire aux questions</p>
Module 3	Etape 3	<p>CONNAÎTRE LES AUTRES TENDANCES, TYPES</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Liqueurs ✓ Vermouth ✓ Amer ✓ Histoire ✓ Fabrication ✓ Utilisation <p>Savoir en parler – savoir vendre leurs différences et utilités dans un point de vente Dégustations guidées Foire aux questions</p>
Module 4	Etape 4	<p>CONNAÎTRE LES TENDANCES CONSOMMATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocktails ✓ Apéritifs ✓ Synthèse <p>Création d'une recette cocktail réalisée par les participants Conclusion et évaluation</p>



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Coût de la formation

- ✓ Formation en présentiel : tarif personnalisé en intra ou inter entreprise
- ✓ Maximum 10 participants

Modalités d'inscription

- ✓ Bulletin d'inscription à compléter
- ✓ Formation inter-entreprise : Inscriptions possibles 8 jours avant la date de début de formation
- ✓ Formation intra-entreprise : Le calendrier est à définir avec l'entreprise

Accessibilité

En tant qu'organisme de formation nous prenons la responsabilité d'adopter des pratiques non-discriminantes pour favoriser un égal accès aux savoirs pour tous. Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.



DISTECH

CONSOMMATION HORS DOMICILE

CONTACT :

Isabelle kohr

06.74.96.01.78

Isabelle.kohr@distech.fr

ORGANISME DE FORMATION :

ASSOCIATION FORMATION DE LA DISTRIBUTION/

- DISTECH I 4 rue Silbermann

67000 STRASBOURG

SECRETARIAT ET DIRECTION :

CAMPUS ARTEM

90 rue du Sergent Blandan BP 70618

54010 NANCY CEDEX

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Crédits photos : Pexels Unsplash

Ne pas jeter sur la voie publique