



FORMATIONS

« Faites du vin un réel atout pour votre établissement »

Des bases techniques de la dégustation aux accords mets et vins jusqu'à la gestion de votre cave, augmentez les compétences de vos équipes.

Véritable levier d'attractivité et de rentabilité, le vin est un facteur clé de la relation client et de la gestion d'un restaurant.

Quoi de plus intéressant et de performant qu'un prescripteur formé, convaincu et à l'aise dans ses conseils et propositions ?

Différents modules proposés :

- Formule Flash (3h)
- Apprentissage de la dégustation (de 8h à 10h)
- Les accords mets et vins (de 8h à 10h)
- Techniques de sommellerie et de gestion de cave (4h)

Nombre de participants : à partir d'1 personne

Durée : modules variables, de 2h à 20h, adaptables à vos besoins

Travail dans votre établissements ou à Chambéry au sein de nos locaux



TAST'EMOI

- COURS DE DÉGUSTATION
- ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU VIN
- FORMATION-CONSEIL POUR LES RESTAURATEURS

THIBAUT TOIX
- SOMMELIER CONSEIL -

235 AVENUE ALSACE LORRAINE · F-73000 CHAMBÉRY
+33 (0)6 16 34 70 85
TASTEMOI.TOIX@GMAIL.COM

 /TASTEMOI

WWW.TASTEMOI.COM

 /TASTEMOI

