



Programme de Formation

Créer et développer sa carte des vins

Réf. 2608TS-03

OBJECTIFS

Concevoir une carte des vins cohérente avec son concept de restaurant, sa clientèle et sa rentabilité.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Définir une ligne éditoriale de carte cohérente avec son concept
Sélectionner ses références selon le rapport qualité-prix-marge
Structurer et présenter sa carte (organisation, format, lisibilité)
Calculer sa marge et fixer ses prix de vente
Faire évoluer sa carte selon la saisonnalité et les ventes

PROGRAMME

Définir sa ligne éditoriale et son positionnement carte

Sélectionner ses références (sourcing, dégustation, rapport qualité-prix)

Structurer, mettre en forme et fixer les prix de sa carte

Faire vivre sa carte dans le temps (rotation, saisonnalité, analyse des ventes)

MODALITES D'EVALUATION

Production d'une trame de carte des vins personnalisée en fin de formation.

LES + DE LA FORMATION

Formation orientée résultat

PUBLIC

Restaurateurs, gérants, responsables de salle en charge de la carte des vins

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Présentiel

PARCOURS DUREE

7h en 1 jour

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :
7 jours avant le démarrage de la formation.
Clôture des dossiers 15 jours avant le démarrage
de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Travail sur cas réel (carte du stagiaire), outils de calcul de marge, exemples de cartes commentées.

SUIVI ET EVALUATIONS

Production d'une trame de carte des vins personnalisée en fin de formation.