



# Caviste négociant

Alimentation - Horeca

Continue

**Durée**

18h

**Tranche d'âge**

18 à 25 ans

25 ans et +

**Finalité**

Attestation

**Pratique en entreprise / Alternance**

Non

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non



Formation continue permettant de perfectionner vos compétences de Caviste.

Cette formation continue devra vous permettre de :

Pouvoir analyser le marché et appréhender les critères de choix principaux des fournisseurs

Pouvoir organiser le transport des marchandises jusqu'au point de vente

Pouvoir connaître les règles des douanes et accises applicables

Pouvoir calculer son prix de revient

Pouvoir gérer les actions promotionnelles et les remises

Pouvoir rédiger correctement une carte des vins

Pouvoir conseiller les vins sur un menu fourni par un client

---

## Conditions d'accès

Avoir suivi la formation "Connaissance des vins" ou avoir les connaissances équivalentes.

---

## Programme

Il s'agit d'un cours d'oenologie orienté vers les personnes qui désirent s'impliquer dans le commerce du vin. Chaque séance alternera théorie et pratique avec une dégustation proposée par le formateur en seconde partie de séance.

Comment rédiger une carte des vins :

Les indications obligatoires ou facultatives à indiquer sur la carte : dénomination exacte, contenance, prix nets ou service compris, indication du cru, millésime, mise en bouteille

Les erreurs à éviter

Le transport du vin :

Les différents moyens de transport

Stockage

Les aléas liés au transport du vin

Douanes et accises :

Règles en application, démarches administratives à effectuer

Calcul du prix de revient :

Les différents éléments intervenant dans le prix de revient du vin

Exercices d'illustration

Remises et promotions

Comment calculer les remises à accorder au client ?

Organisation d'actions de promotion

Conseils de vins sur un menu

Rappel des règles de l'accord mets vins

Exercices d'application





## Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 20

**Accueil :**

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

[formation.continue@centreifapme.be](mailto:formation.continue@centreifapme.be)

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web [www.formation-continue.be](http://www.formation-continue.be) (<https://www.formation-continue.be/>)

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via [formation.continue@centreifapme.be](mailto:formation.continue@centreifapme.be)