

# Constituer une carte des vins

Apprendre à réaliser sa carte des vins et les fiches techniques associées

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges
- Découvrir comment constituer une carte des vins pour son restaurant
- Réaliser le tour de France des vignobles

## PROGRAMME

Constituer une carte des vins ou un support de vente avec les obligations légales

- Les obligations légales
- L'affichage obligatoire

Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges

- Analyser son prix d'achat
- Stocks et quantité
- Les prix selon la période de l'année

Tour de France des vignobles

- Les cépages
- Les appellations
- Les terroirs uniques

Durée

**14 HEURES**

Tarif

**700 €**

Pré-requis

**Aucun**

Profil du stagiaire

**Tout public**

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon  
financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et  
techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-Certificat de réalisation de la  
formation**



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**100%**