

A renvoyer au Centre IFAPME Huy-Waremme ou faxer au 085/27 13 49

Mme/Mr Nom, Prénom:
Adresse Privée:.....N° :.....
CP:..... Localité:
Tél privé:Gsm:.....
E-mail.....
N° de registre national:

Diplôme obtenu:	Statut	Nationalité
<input type="checkbox"/> Primaire	<input type="checkbox"/> Cadre	<input type="checkbox"/> Belge
<input type="checkbox"/> Secondaire inférieur	<input type="checkbox"/> Ouvrier	<input type="checkbox"/> UE
<input type="checkbox"/> Secondaire supérieur	<input type="checkbox"/> Indépendant	<input type="checkbox"/> Hors UE
<input type="checkbox"/> Supérieur non universitaire	<input type="checkbox"/> Employé	<input type="checkbox"/> Apatride
<input type="checkbox"/> Universitaire	<input type="checkbox"/> Intérimaire	
	<input type="checkbox"/> Conjoint aidant	
	<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi	

Fonction: Expérience prof. : années
Nom de l'entreprise:
N°TVA ou N° Unique:
Adresse de l'entreprise:
CP: Localité:
Tél. prof. Fax:
E-Mail:
Nom de la personne responsable:
Sa fonction:
Secteur d'activité: Nbre de personnes:

Je m'inscris à la formation Sommelier

Je verse la somme de 580€ au compte BE26 3400 3703 3729
 Je souhaite payer par Chèques-Formation de la Wallonie et je m'engage à communiquer au secrétariat le n° d'autorisation (12 chiffres) et code d'utilisation (8 chiffres) au plus tard le 1er jour de la formation, sinon je paierai le montant de la facture

Je souhaite recevoir une facture à mon nom
 au nom de l'entreprise

J'ai pris connaissance des conditions d'inscription

Date et signature:

Conditions générales portant sur l'inscription aux formations continues organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège

Article 1 : Inscription :

- Toute inscription à une des formations organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège se fait via le bulletin d'inscription joint à nos brochures ou via le site internet www.formation-continue.be;
- Le client qui remplit ce bulletin déclare par là-même qu'il a lu et qu'il a accepté nos conditions générales ;
- Toute inscription est ferme et définitive. Le droit d'inscription est donc dû dans sa totalité à partir du 1er jour de la formation ;
- Seules les inscriptions annulées par écrit (par mail ou par fax - au numéro du site où se déroule la formation) au minimum cinq jours ouvrables avant le début de la formation seront créditées. Les clients ne respectant pas ce délai se verront réclamer un montant équivalent à 30% du droit d'inscription avec un minimum de 50€, pour frais administratifs.
- Aucun remboursement, même partiel, du droit d'inscription ne pourra être réclamé en cas d'absence à tout ou partie de la formation.

Article 2 : Modalités de paiement :

Le droit d'inscription est payable selon deux modes de paiement : soit par banque, soit par Chèque-Formation (dans ce dernier cas uniquement, cela concerne, d'une part, les formations agréées dans le dispositif du Chèque-Formation et, d'autre part, les clients pouvant bénéficier du dispositif du Chèque-Formation).

Pour obtenir les informations relatives au dispositif du Chèque-Formation, il convient de se référer aux données figurant sur nos brochures ou sur notre site internet www.formation-continue.be ou encore consulter le site internet du FOREM.

2.a. Tout client qui paie par banque, devra effectuer son versement dès réception de la facture.

2.b. En cas de paiement de la formation par Chèque-Formation, il conviendra de tenir compte de plusieurs étapes :

- Les Chèques-Formation doivent être commandés avant la formation. Les numéros d'autorisation et d'utilisation seront transmis au secrétariat du département de Formation continue du Centre, au plus tard, le premier jour de la formation ;
- Le client devra remettre un Chèque-Formation par personne et par heure de formation ;
- Le client devra vérifier que la date de validité des Chèques-Formation excède celle de la date de la fin de la formation concernée ;
- Le paiement de la facture par Chèque-Formation ne sera définitif qu'au terme de la formation et ce, sous réserve du nombre d'heures de présence effective ;
- Lorsque le coût de la formation est supérieur au total de la valeur des chèques remis, l'entreprise sera tenue d'acquitter le solde de la facture par virement bancaire.
- En cas de non-utilisation partielle ou totale des Chèques-Formation, le client dispose de la possibilité, soit d'utiliser ces derniers dans le cadre d'une autre formation, soit d'introduire une demande de remboursement auprès de Sodexo (voir le site de Sodexo).

Article 3 : Non-paiement d'une facture :

Toute facture restant impayée à son échéance fera l'objet d'une procédure de recouvrement de créance, donnant lieu, en cas de transmission du dossier à notre avocat, à une majoration automatique de plein droit de 20% du droit d'inscription de la formation et ce, avec un minimum de 80 €. Cette majoration impliquera également de plein droit l'application d'un intérêt fixé au taux de 10% par an.

Article 4 : Informations additionnelles :

- En cas d'empêchement, tout client inscrit à une formation peut se faire remplacer par une personne de la même entreprise et ce, moyennant obligatoirement une information et un accord écrit préalable du Centre ;
- Les Centres se réservent le droit d'apporter toute modification d'horaire ou annuler une formation si le nombre d'inscrits à cette dernière est insuffisant ou pour toute autre raison. Les Centres prendront, dans ce cas, toutes les dispositions pour que le client ne subisse aucun préjudice et soit remboursé des montants versés;
- Les Centres se réservent le droit de ne pas délivrer d'attestation de fréquentation et/ou de réussite tant que les droits d'inscription et les frais éventuels de retard ne leur seront intégralement versés.

Article 5 : Application de nos conditions générales :

Seules les conditions générales des Centres IFAPME de la province de Liège sont d'application. Les conditions générales et particulières du client sont dans tous les cas considérées comme nulles et non avenues. Les présentes conditions générales (entrant en vigueur en date du 1er septembre 2017) annulent et remplacent les précédentes.

Article 6 : Litige :

En cas de litige, seuls les tribunaux de Liège sont compétents.

Formation Sommelier

2017



Le partenaire de vos formations

www.formation-continue.be

Le métier de sommelier présente plusieurs facettes et s'organise autour de plusieurs missions :

- La constitution d'une carte des vins pour son restaurant et la gestion des achats
- La gestion de la cave
- Le service au restaurant
- Le conseil à la clientèle et la promotion des produits

Toutes ces compétences s'appuient naturellement sur la connaissance générale des vins.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

L'objectif de cette formation est de permettre à un public de professionnels de développer son activité en passant par une meilleure connaissance des vins et de la manière de les servir au mieux en fonction de la structure de l'établissement.

La formation donnera les clés pour améliorer le service des boissons au restaurant afin d'en développer les ventes.

Vous serez également initiés au lexique de la dégustation du vin, qui vous permettra d'exprimer les traits de caractère et le corps du vin tant au niveau de ses qualités que de ses défauts.

INFORMATIONS PRATIQUES

Un cycle de formation de 32 heures composé d'une séance de 2 heures et de 12 séances de 2,5 heures : le mardi 19 septembre 2017 de 8h30 à 10h30 et les mardis 26 septembre, 3, 10, 17 et 24 octobre, 7, 14, 21 et 28 novembre, 5, 12 et 19 décembre 2017 de 8h30 à 11h.

Prix : 580 €. Cette formation peut être payée par Chèques-Formation. Dans ce cas, sur base d'une présence à toutes les séances, la formation coûte 100 €, soit la différence entre le droit d'inscription de la formation (580 €) et l'intervention du Service Public de Wallonie (480 €). Les vins sont compris dans le droit d'inscription.

Lieu : Centre IFAPME Huy-Waremme – rue de Waremme, 101 à 4530 VILLERS-LE-BOUILLET

RENSEIGNEMENTS

Centre IFAPME HUY-WAREMME
Rue de Waremme, 101
4530 VILLERS-LE-BOUILLET
085/27 13 40
formation.continue.villers@centreifapme.be

PROGRAMME

Les cours débutent par une heure de théorie sur le sujet du jour, suivent 45 min de discussion, pratique de service du vin, techniques de sommellerie et ensuite 45 min de dégustation contextuelle.

Séance 1 - Rappels théoriques (2h)

Rappels théoriques sur les principes de dégustation, de vinification et notions de base.

Séance 2 - Champagnes et effervescents (2h30)

Techniques particulières de dégustation des effervescents. La Champagne et ses terroirs. Les grandes maisons de Champagne et leurs caractéristiques. Service du champagne. Particularités des différents effervescents. Quels champagnes choisir pour une carte?

Séance 3 - Apéritifs et Cocktails (2h30)

Les différents types d'apéritifs. Elaboration d'une carte d'apéritifs. Service des apéritifs. Techniques de base de réalisation de cocktails. Service des apéritifs et cocktails (Irish coffee, Ricard, Campari orange, gin tonic, picon vin blanc,...)

Séance 4 - Vins Blancs I (2h30)

Connaissance vinicole générale de la Vallée de la Loire et du Bordelais. Elaboration d'une carte de vins blancs. Principes des accords vins-mets. Choisir la verrerie.

Séance 5 - Vins Blancs II (2h30)

Connaissance vinicole générale de la Bourgogne, du Rhône, du Languedoc et du Sud-Ouest. Négocier ses achats. Gestion de cave. Températures de service.

Séance 6 - Vins Blancs III (2h30)

Connaissance générale des principales régions viticoles européennes (Autriche, Espagne, Italie, Allemagne). Le conseil et les différents profils de clientèle.

Séance 7 - Vins Rouges I (2h30)

Connaissance vinicole de l'Alsace, de la Bourgogne, du Beaujolais et de l'Allemagne. Elaboration d'une carte de vins rouges. Vins au verre et vins «maison». Faire tourner sa carte.

Séance 8 - Vins Rouges II (2h30)

Connaissance générale vinicole du Rhône, du Languedoc, de l'Italie et de l'Espagne. Evolution et caractéristiques des derniers millésimes.

Séance 9 - Vins Rouges III (2h30)

Connaissance générale viticole du Sud-Ouest, du Bordelais, de l'Autriche. Les vins mythiques à connaître. Politique de prix.

Séance 10 - Vins Rosés (2h30)

Corse, Provence et autres régions à rosés. Domaines incontournables. Le marketing du vin.

Séance 11 - Vins pour accompagner les fromages (2h30)

Connaissance viticole générale du Jura, de la Savoie et de Jerez. Coût de production des vins.

Séance 12 - Vins pour accompagner les desserts (2h30)

L'Alsace, le Roussillon, les vins de Porto. Carafer et décanter.

Séance 13 - Spiritueux

Classification des spiritueux. Composer une carte d'alcools. Consommation d'alcools et débit de boissons.

PUBLIC

Secteur HORECA, conseillers de vente en vins ou toute personne intéressée par le vin et le service du vin dans un objectif professionnel.

FORMATRICE

Catherine Jarbinet, maître d'hôtel (Brasserie de l'Héliport)

LES CHÈQUES-FORMATION

Le Chèque-Formation est une aide financière à la formation continue proposée aux PME wallonnes. Chaque Chèque est valable pour 1 heure de formation par travailleur effectivement présent. D'une validité d'un an, il s'achète 15 € mais grâce à l'intervention de la Wallonie, il acquiert une valeur de 30 €, soit un subside de 15 € par heure de présence en formation !

Renseignements :

FOREM – Service Chèques-Formation

Tél : 071/23 95 60