

OENOTOURISME

22/11, 6/12, 13/12, 7/01, 14/01
+1 journée chez vous



vignobles & découvertes



● Durée de la formation

6 jours

En présentiel

● Public visé

Salariés d'entreprise

Gérants, TNS

● Pré-requis

Connaissance de la vente de vins et des produits

OBJECTIFS

Réussir un projet d'œnotourisme :

Structurer la mise en place du projet (infrastructure, moyens, outils...)

Développer son chiffre d'affaires : budget prévisionnel, calcul du coût des prestations...

MODALITÉS & CONDITIONS D'ACCÈS

- Bulletin d'inscription auprès du centre de formation

ÉVALUATION

- Évaluations formatives : évaluations en cours de formation
- Évaluation sommative : mise en situation de déclaration
- A l'issue de la formation : délivrance d'une attestation de formation

DATES & LIEU DE FORMATION

- Plusieurs sessions de janvier à décembre 2019

- Lieu : à l'ODG Médoc

Nombre de stagiaires par session : 4 à 10 Participants

Cout

Salariés : gratuite (FAFSEA)
Exploitants : 28€/jour (VIVEA)

PROGRAMME

BIEN DÉFINIR SON PROJET

- Pourquoi se lancer dans l'œnotourisme
- Construire son projet en amont

RÈGLES D'ACCUEIL DU PUBLIC

- Être en règle avec la législation pour les ERP (Établissement recevant du public)
- Législation : débit de boisson, hygiène et sécurité...

ÉVÈNEMENTIEL

- Personnaliser l'accueil au château
- Comment organiser un événement

ACCUEIL, HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

- Accueillir au château
- organiser les hébergements à la propriété
- proposer de la restauration à la propriété

PLAN MARKETING et BUDGET PREVISIONNEL

- Élaborer une politique de prix
- Établir un prévisionnel
- Communiquer son offre œnotouristique

La dernière journée de formation se réalise directement à la propriété : de chaque participant.