

CONTENUS ET NIVEAUX D'ENSEIGNEMENTS

Contenus	Niveaux d'enseignements
<ul style="list-style-type: none"> - La géographie vitivinicole - La culture biodynamique - Les vinifications - Les cépages - Les appellations - la méthodologie de la dégustation - les accords mets-vins - La législation du vin - Les signes de qualité des produits (France et Europe) - La commercialisation des vins dans les différents concepts de restauration - Les supports de vente (cartes des vins) - L'oenotourisme - Les métiers du vin : le rôle du sommelier, l'accueil clientèle au Caveau, l'organisation de réceptions, l'école du vin.... - La segmentation de la clientèle - Les besoins de la clientèle - La prospection clientèle - Les différentes méthodes de vente : online (e-commerce) et offline (en direct) - Le vocabulaire professionnel du marketing - La gestion de l'organisation : l'amélioration des processus, la démarche qualité, le travail collaboratif - Le positionnement et le rôle de l'assistant(e) selon le style de management et le type de relation - Les missions de l'assistant(e) de soutien à la communication et aux relations internes et externes, à l'information, d'aide à la décision et à l'organisation - La démarche stratégique : diagnostic interne et externe, les choix stratégiques, le positionnement des politiques RH dans ces choix - L'accompagnement des changements induits 	<p>Filière hôtellerie – restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAP, - BAC PROFESSIONNEL, - BAC TECHNOLOGIQUE, - BTS OPTION A ET B - MC SOMMELLERIE <p>Hors filière hôtellerie – restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BTS MUC, BTS NRC, BTS ASSISTANT MANAGER - SECTION TECHNOLOGIQUE DE GESTION