

**MUMM - Champagnes****10NECO3211**

Lieu du stage : REIMS 51

Dates : 20/06/2011(09:00) au 24/06/2011 (12:00)

Nombre de places offertes : 10

<http://www.mumm.com>**Professeurs concernés :**

Professeurs de restaurant enseignant en lycées professionnels ou en lycées hôteliers.

**Connaissances de base nécessaires :** Relatives à la discipline enseignée.**Thème : HÔTELLERIE-RESTAURATION****Intitulé :** Le champagne en restauration.**Objectifs :**

Permettre aux enseignants d'appréhender les produits et les aspects organisationnels d'une grande maison des vins de champagne.

**Programme :**Accueil  
Historique des Champagnes MUMM.  
Visite des caves.MUMM Master Programm :  
Présentation de la gamme des produits.Process de production :  
Cuverie, dégorgement, caves.Service commercial (l'entreprise et ses marchés) :  
Marketing et communication (comment faire connaître la marque, gestion de l'événementiel).Service des achats :  
- Approvisionnements,  
- Logistique (Supply Chain),  
- Administration des ventes.Service QSE (Qualité, sécurité, environnement) :  
Certification.Direction financière :  
Contrôle de gestion et comptabilité.

Bilan par le Directeur des ressources humaines des Champagnes MUMM.

Réflexion sur l'exploitation pédagogique du stage.

**Spécificité du stage :**

- **Une visite du vignoble,**
- **Analyse sensorielle,**
- **Une visite de la cave.**