

# Connaitre les produits du bar pour mieux les vendre - Whiskies - Whisky & Whiskey

Référence : PROD-WWW-01VC

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation vous serez apte à sélectionner une gamme de Whiskies correspondant à votre établissement et à votre clientèle avec de mieux les vendre  
Vous serez capable de lister les origines, d'identifier les marques commerciales les plus présentes et d'appréhender l'élaboration des produits

## Contenu du programme

### 1 Enumérer les dates importantes du produit

Lister les origines de la matière première  
Lister les origines des produits dégustés  
Lister les origines des marques commerciales dégustés  
Ballade au fil et à mesure des époques  
Identifier l'Étymologie & les synonymes

### 2 Composition - Matière première

Identifier les matières premières  
Lister les différentes variétés de matière première  
Mettre en relation la matière première est le goût du produit final  
Identifier le contenant de vieillissement : Bois des fûts

### 3 Fabrication - Elaboration

Identifier les principales étapes de fabrication  
Maîtriser le processus de la distillation & du vieillissement  
Lister les impacts de l'élaboration sur la dégustation  
Lister les caractéristiques particulières en fonction des zones de production

### 4 Classification & zone de production

Distinguer les zones de production  
Classifier les différents produits  
Connaître les régions de production au travers de la planète  
Lister les marques commerciales et leurs spécificités

### 5 Déguster plus de 14 Whiskies : Whisky ou Whiskey

Appliquer une méthode de dégustation professionnelle  
Identifier les produits dégustés et leurs spécificités  
Proposer des accords Mets & Boissons  
Utiliser le produit de manière optimale : Dégustation, cocktail...

## Durée

1 Journée - 7 Heures

## Pré requis

Compréhension du Français

## Public visé

Tout professionnel  
proposant des boissons  
spiritueuses

## Modalités

Présentiel synchrone  
Distanciel synchrone

## Lieu

Au sein de l'entreprise, dans  
la salle de restaurant ou au  
bar

## Méthode

Active - Pratique  
Active - Découverte  
Interrogative Maïeutique

## Evaluation

### En amont

Diagnostic initial

### En cours de formation

Quizz par Internet  
Questionnaire de satisfaction  
Support pédagogique  
numérique

### Finale

CQM par Internet  
Questionnaire de satisfaction  
Attestation de formation