

# DÉJEUNONS SUR L'HERBE.



## Formation WSET en vins et spiritueux

Avec plus de **50 ans** d'expérience dans la **formation professionnelle** dans le secteur des **vins et des spiritueux**, WSET Global est le **leader** du marché avec des formations disponibles dans **70 pays** et la qualification de près d'un million de personnes.

Leader mondial depuis 1969

**Les certifications délivrées sont les seules à être reconnues internationalement !**



70 pays  
1 millions de personnes



+ 7 ans d'expérience

+500 candidats

93% de réussite !

Créé en 2011 sur Londres et en 2017 sur Lille, par Stéphanie Hennion, WSET Nominated Educator, Déjeunons Sur l'Herbe est un Organisme de Formation certifié Qualiopi, spécialisé dans l'apprentissage du vin et des spiritueux.

Depuis, 2015 Déjeunons sur l'Herbe est WSET APP (Approved programme Provider) et nous sommes fiers d'avoir accompagnés plus de 500 candidats avec un taux de réussite de 93% en moyenne.



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# DÉJEUNONS SUR L'HERBE.



Formez votre équipe au WSET et augmentez votre chiffre d'affaires



Diplôme de niveau 1 en vins du WSET®



Diplôme de niveau 2 en vins du WSET®



Diplôme de niveau 3 en vins du WSET®



Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET®



Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET®



Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET®

- Augmentez jusqu'à **20%** votre CA
- Pour tous les acteurs du secteur **CHR**
- Ayez plusieurs **coups d'avance** pour répondre aux **exigences** des clients
- Répondez à l'**obligation d'employabilité** en permettant à vos employés d'être **plus efficace** dans leur travail
- Faites face aux **changements et exigences** du marché



# DÉJEUNONS SUR L'HERBE.



## Choisissez le sur-mesure

Avec un programme personnalisé destiné à la **formation du personnel de salle** de restaurant en charge de la vente des vins et des spiritueux. L'objectif principal est de **mieux comprendre les vins et/ou les spiritueux afin de mieux les vendre.**

### Pour qui ?

Sommeliers, barmans,  
serveurs et gérants CHR

### Durée ?

2 jours, 14 heures

### Où ?

Dans votre entreprise

Nous formons votre équipe grâce à une base de **documents supports** accompagnés d'**études de cas concrets** et d'une dégustation de **vins représentative.**

Nous mettons en place ensemble des **outils** et **méthodes** pour **améliorer le conseil** client de manière **personnalisée.**



## Objectifs pédagogiques

- Analyse sensorielle de 6 de vos vins les plus vendus.
- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
- Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins issus de votre carte
- Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.
- Comprendre les principes des accords mets et vins, créer une carte des vins personnalisée qui facilite le conseil et la vente au quotidien.

# DÉJEUNONS SUR L'HERBE.



— Vous disposez d'aides pour financer la formation —

Déjeunons sur l'herbe est certifiée **QUALIOPI**.  
Vous pouvez donc financer sereinement votre équipe en passant par  
votre **OPCO**.

Si vous êtes en **recherche d'emploi** ou en **reconversion  
professionnelle**, vous pouvez faire une demande d'aides (dossier AIF)  
au sein de **Pôle Emploi**.

Si vous choisissez un financement à titre **personnel**, vous pouvez  
échelonner vos paiements jusqu'à **3 fois sans frais**.



- **OPCO (AKTO, OPCOMmerce, FAFIH,...)**
- **Pôle emploi (si vous êtes en recherche d'emploi)**
- **Paieement jusqu'à 3 fois sans frais**



CONTACTEZ NOUS

**Stéphanie Hennion**  
Directrice et formatrice WSET

stephanie@dejeunonssurlherbe.com  
+33 6 52 02 63 46



8 rue Du chevalier de la Barre  
59139 Wattignies