

## PROTOCOLE D'ENTENTE PLANIFICATION ET ORGANISATION D'UNE SESSION DE FORMATION

LA PRÉSENTE ENTENTE DÉFINIT LES RESPONSABILITÉS DE LA SAQ ET DU RESTAURATEUR RELATIVEMENT À LA TENUE D'UNE SESSION DE FORMATION D'UNE DURÉE DE QUATRE HEURES DESTINÉE AUX SERVEURS ET SERVEUSES DE VOTRE ÉTABLISSEMENT.

### RESPONSABILITÉS DE LA SAQ :

- ASSIGNE UN ANIMATEUR POUR LA DIFFUSION DE LA FORMATION INTITULÉE **LE SUCCÈS PASSE PAR VOUS ! – MAÎTRISEZ VOTRE CARTE DES VINS**
- ASSUME LE SALAIRE ET LES FRAIS DE DÉPLACEMENT DE L'ANIMATEUR.
- FOURNIT LE MATÉRIEL DIDACTIQUE ÉNUMÉRÉ CI-DESSOUS ET COORDONNE LA LOGISTIQUE DU COURS :
  - LES CAHIERS DE FORMATION DESTINÉS AUX PARTICIPANTS
  - LES VINS POUR LA DÉGUSTATION
  - LES NAPPERONS ET LES STYLOS
- DEMANDE AU RESTAURATEUR DE LUI FAIRE PARVENIR PAR COURRIEL LE MENU ET LA CARTE DES VINS DÈS QUE LA DATE DE FORMATION EST CONFIRMÉE.
- S'ENTEND AVEC LE RESTAURATEUR POUR QUE CELUI-CI PUISSE RÉSERVER UN ESPACE DANS SON RESTAURANT QUI SOIT ADAPTÉ AUX BESOINS DE LA FORMATION.

### RESPONSABILITÉS DU RESTAURATEUR :

- S'ASSURE D'ACHEMINER LA DEMANDE DE FORMATION AU PLUS TARD DEUX SEMAINES AVANT LA DATE RETENUE POUR LA TENUE DU COURS.
- PROPOSE DEUX DATES POSSIBLES POUR LA TENUE D'UNE FORMATION.
- RECRUTE LES PARTICIPANTS DE FAÇON À OBTENIR UN GROUPE DE 12 À 25 PERSONNES.
- ASSURE LA DIFFUSION DE L'INFORMATION AUPRÈS DE SON PERSONNEL.
- PRÉVOIT **UNE SALLE FERMÉE OÙ LES EMPLOYÉS PEUVENT RECEVOIR LA FORMATION EN TOUTE TRANQUILLITÉ.** DE PLUS, DES VERRES À VIN (3 PAR PARTICIPANT) DEVRONT ÊTRE DISPONIBLES POUR LA DÉGUSTATION.
- DOIT ÊTRE SENSIBILISÉ À L'EFFET QUE L'AMÉNAGEMENT DE LA SALLE DOIT ÊTRE TERMINÉ UNE HEURE AVANT LE DÉBUT DU COURS ET ACCESSIBLE À L'ANIMATEUR.
- S'ASSURE QUE LES PARTICIPANTS SOIENT PRÉSENTS LE JOUR DE LA FORMATION.
- **S'ENGAGE À RESPECTER LE NOMBRE DE PARTICIPANTS INSCRITS LORS DE LA DEMANDE DE FORMATION.**
- SI LE JOUR DE LA FORMATION, LE NOMBRE MINIMUM DE 12 PARTICIPANTS N'EST PAS ATTEINT, LE RESTAURATEUR DEVRA DÉFRAYER **25\$** PAR PERSONNE JUSQU'À CONCURRENCE DU MINIMUM REQUIS (12). UNE FACTURE LUI SERA ENVOYÉE À CET EFFET.
- **EN CAS D'ANNULATION OU D'OUBLI, DE LA PART DU RESTAURATEUR, À MOINS DE CINQ JOURS OUVRABLES DE LA DATE DE FORMATION CONFIRMÉE, DES FRAIS DE PÉNALITÉ DE 240 \$ SERONT FACTURÉS.**

PROTOCOLE LU ET ACCEPTÉ PAR (signature)	
NOM DU RESPONSABLE (en lettres majuscules)	
NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	
<b>TOUS LES PARTICIPANTS INSCRITS DOIVENT ÊTRE ÂGÉS DE 18 ANS ET PLUS</b>	
DATE	

VEUILLEZ RETOURNER LE PROTOCOLE SIGNÉ PAR COURRIEL À :  
[SAQRESTAURATIONFORMATION@SAQ.QC.CA](mailto:SAQRESTAURATIONFORMATION@SAQ.QC.CA)

**DEMANDE DE FORMATION**  
**« LE SUCCÈS PASSE PAR VOUS ! – MAÎTRISEZ VOTRE CARTE DES VINS »**

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT			
ADRESSE :			
VILLE :		CODE POSTAL :	
NOM DE LA PERSONNE RESSOURCE :		NUMÉRO DE CLIENT :	
TÉLÉPHONE :		TÉLÉCOPIEUR :	
CELLULAIRE :		COURRIEL	

L'ÉTABLISSEMENT EST EN AFFAIRES DEPUIS (INDIQUEZ L'ANNÉE)	
NOMBRE D'EMPLOYÉS À FORMER (SERVEUSES, SERVEURS)	
TYPE DE CUISINE	
COMBIEN DE PRODUITS VOTRE CARTE DES VINS CONTIENT-ELLE ?	
VOTRE ÉTABLISSEMENT POSSÈDE-T-IL UNE SECTION BAR ?	
À QUEL ENDROIT EFFECTUEZ-VOUS VOS COMMANDES ? CENTRE CONTACT CLIENTÈLE – RESTAURATION OU SUCCURSALE	(INDIQUEZ LE NOM OU LE NUMÉRO DE LA SUCCURSALE)

DATES PROPOSÉES (2)	En avant-midi de 8 h à 12 h ou de 9 h à 13 h <i>(inscrivez l'un des choix)</i>	En après-midi de 13 h à 17 h ou de 14 h à 18 h <i>(inscrivez l'un des choix)</i>	En soirée de 17 h à 21 h ou de 18 h à 22 h <i>(inscrivez l'un des choix)</i>
Autres suggestions ou remarques			

**DOCUMENTS À JOINDRE À CETTE DEMANDE DE FORMATION :**

**VOTRE CARTE DES VINS ET VOTRE MENU**

VEUILLEZ COMPLÉTER ET RETOURNER VOTRE DEMANDE PAR COURRIEL À  
[SAQRESTAURATIONFORMATION@SAQ.QC.CA](mailto:SAQRESTAURATIONFORMATION@SAQ.QC.CA)

**À L'USAGE DE LA SAQ SEULEMENT**

DATE RETENUE :	HEURE :	GROUPE :
LIEU DE LA FORMATION :	«Adresse»	
PERSONNE RESSOURCE :	NOMBRE DE PARTICIPANTS	

**COURS DE FORMATION  
« LE SUCCÈS PASSE PAR VOUS ! – MAÎTRISEZ VOTRE CARTE DES VINS »  
FEUILLE DES PRÉSENCES**

<b>NOM DE L'ÉTABLISSEMENT</b>	
<b>NOM DE LA PERSONNE RESSOURCE</b>	
<b>NUMÉRO DE TÉLÉPHONE</b>	
<b>DATE DE LA FORMATION</b>	
<b>HEURE DE LA FORMATION</b>	
<b>NOMBRE DE PARTICIPANTS</b>	
<b>ANIMATEUR</b>	
<b>NUMÉRO D'IDENTIFICATION DE LA FORMATION</b>	

	<b>PRÉNOM</b>	<b>NOM</b>	<b>SIGNATURE lors de la formation</b>
<b>1</b>			
<b>2</b>			
<b>3</b>			
<b>4</b>			
<b>5</b>			
<b>6</b>			
<b>7</b>			
<b>8</b>			
<b>9</b>			
<b>10</b>			
<b>11</b>			
<b>12</b>			
<b>13</b>			
<b>14</b>			
<b>15</b>			
<b>16</b>			
<b>17</b>			
<b>18</b>			
<b>19</b>			
<b>20</b>			
<b>21</b>			
<b>22</b>			
<b>23</b>			
<b>24</b>			

**SONDAGE**



**COMMENT AVEZ-VOUS PRIS CONNAISSANCE DE CETTE FORMATION ?**

✓	<b>Cochez la ou les cases appropriées</b>
	<b>Publicité de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ)</b>
	<b>Publicité de l'Association des hôteliers du Québec (AHQ)</b>
	<b>Publicité Magazine HRI</b>
	<b>Visite d'un représentant SAQ à votre établissement</b>
	<b>Sur Internet</b>
	<b>Dans une succursale SAQ</b>
	<b>Autre, précisez :</b>

Les formulaires (protocole d'entente, demande de formation, feuille des présences ainsi que le sondage) doivent être complétés et nous être retournés par courriel.

## Résumé du cours

### « LE SUCCÈS PASSE PAR VOUS ! – MAÎTRISEZ VOTRE CARTE DES VINS »

#### Les objectifs :

- Acquérir les habiletés nécessaires afin que le serveur puisse s'approprier davantage la carte des vins de son établissement : présentation des produits offerts et de leurs accords avec les mets.
- Être en mesure de proposer des vins correspondants au goût du client et savoir l'aborder.
- Être en mesure de bien présenter un produit et servir les clients selon les règles de l'art.
- Acquérir de l'information sur le style, les caractères et la classification des vins.
- Apprendre la technique de dégustation.

#### Le cours traite des sujets suivants :

##### *Le concept Découvrez votre profil de goût SAQ :*

- Comprendre les pastilles de goût et leurs utilités pour les clients

##### *Le style et les caractères des vins:*

- Les cépages
- Le terroir
- L'homme
- La classification des vins

##### *La dégustation :*

- Dégustation de deux vins disponibles sur la carte de l'établissement
- Pratique de la technique de dégustation
- Utilisation de la fiche de dégustation
- Accords avec le menu

##### *Le choix, le service et la mise en valeur du vin :*

- Choisir le type de vin selon la circonstance et le goût du client
- Température de service
- Ouverture et présentation de la bouteille
- La verrerie

##### *Les accords vins et mets :*

- Explication des grandes lignes directrices des accords vins et mets
- Dégustation de quatre vins disponibles sur la carte
- Lien entre les vins de la carte et des plats sur le menu
- Discordances notoires