

Liste des formations continues vaudoises

Secteurs agri-vitivinicoles,
restauration, tourisme, hôtellerie

Vaud œnotourisme

Contact

Jaap Kluvers
Chemin de l'Usine 16
1040 Echallens
079 256 12 94
info@vaud-oenotourisme.ch

Détails, dates et inscriptions

[www.vaud-oenotourisme.ch/
journee-dintroduction](http://www.vaud-oenotourisme.ch/journee-dintroduction)

Ouvert aux non-affiliés

Oui

Journée introduction à l'œnotourisme

La journée d'introduction est ouverte à tous les établissements et les personnes intéressées par l'œnotourisme. Elle est obligatoire pour les établissements et les personnes qui souhaitent se certifier ou devenir partenaire Vaud œnotourisme.

GASTROVAUD

 **Proconseil**
Une filiale de Prométerre

 **CHANGINS**
haute école de
viticulture et œnologie
école supérieure de
technicien/ne vitivinicole
école du vin

 **Vaudois**
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

 **HotellerieSuisse**
Région Suisse romande

 **œnotourisme**

 **FORMATION**

VAUD 

Prométerre

Contact

Proconseil Sàrl
Office de Formation
Ch. de Grange-Verney 2
1510 Moudon
021 614 24 35
formation@prometerre.ch

Détails, dates et inscriptions

www.prometerre.ch/formations

Ouvert aux non-affiliés

Oui mais les cours sont proposés en priorité aux agriculteurs et viticulteurs vaudois

Cours de vente, communication, tourisme et marketing agricole et viticole (formation continue)

Prométerre propose des formations continues d'une journée destinées avant tout aux professionnels de la branche. Les cours de marketing en viticulture-œnologie mettent l'accent sur les techniques de vente et l'habillage de la bouteille de vin. Les cours de vente, communication et tourisme se focalisent quant à eux sur la communication via les réseaux sociaux ainsi que sur la vente des produits du terroir. Un cours d'agri-œnotourisme complète l'offre.

Vendre mes produits: l'étiquetage dans les règles de l'art

Avec cette formation, vous êtes au clair sur les dernières exigences de la législation concernant l'étiquetage et la déclaration. Profitez de

cette journée pour poser toutes vos questions sur l'étiquetage dans son ensemble et la déclaration nutritionnelle. En bonus, le contrôle de l'étiquetage d'un produit de votre assortiment vous est offert.

Vente et Communication: partager, s'enrichir, évoluer

Partagez les succès mais aussi les déceptions au sujet de votre activité commerciale. Posez aussi vos interrogations qui demeurent. Retrouvez d'anciens participants et enrichissez-vous des expériences des uns et des autres. Cette journée est l'opportunité de faire le bilan de la commercialisation des produits ou services de votre ferme et de réfléchir aux améliorations et évolutions futures.

Prendre de bonnes photos et réaliser de belles vidéos avec son smartphone

Les agriculteurs sont de plus en plus présents sur les réseaux sociaux et réalisent parfois par eux-mêmes des vidéos de présentation de leur entreprise ou de leurs produits. Connaître les bases de la technique photographique et du tournage vidéo peut être utile car la qualité des photos et des vidéos est essentielle pour montrer une belle image de son exploitation. Ce cours vous livrera les bases et fera appel à un intervenant professionnel du domaine. Vous pourrez aussi faire des exercices avec votre propre smartphone.

Agritourisme: fixer son prix et se faire connaître

Passer ses vacances en Suisse, tel fut le leitmotiv de l'été 2020. Plusieurs prestataires, agricoles ou non, en ont profité pour développer une

offre en milieu rural. Comment attirer des clients? Quelles institutions peuvent nous aider à promouvoir notre offre? Quel prix fixer, quelle qualité offrir? Ces questions seront abordées lors du cours.

Transformer à la ferme: au point avec le laboratoire et l'autocontrôle

Avec cette formation, vous serez au clair sur les dernières exigences prévues par la législation concernant le laboratoire de transformation dans son ensemble. Cette journée vous permettra de mettre à jour vos connaissances et poser toutes vos questions: laboratoire, matériaux autorisés, autocontrôle.

Communication connectée: en phase avec les réseaux sociaux

En une journée, vous ferez un tour d'horizon des bonnes pratiques et pièges à éviter avec les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Pinterest, Twitter, WhatsApp) et votre site web. En plus, les fonctionnalités avancées, disponibles en 2021, vous seront présentées afin que vous ayez toutes les clés en mains pour une communication digitale adaptée à votre entreprise et à vos produits ou services.

Changins

Contact

Romain Cellery
Route de Duiller 50
1260 Nyon 1
022 363 40 33
info@changins.ch

Détails, dates et inscriptions

www.changins.ch

Ouvert aux non-affiliés

Oui

École du vin

L'école du vin offre un grand nombre de cours du soir ouverts à tous, amateurs comme professionnels: dégustation, connaissance des régions et des cépages, techniques de viticulture et de vinification, aspects légaux de la vente de vins, etc. Pour les personnes qui disposent déjà d'une expérience professionnelle dans les secteurs vitivinicole ou de la restauration, l'école du vin dispense les cours de préparation au Brevet fédéral de Sommelier·er.

Formation continue

Changins propose des cours de formation continue principalement destinés aux professionnels du milieu vitivinicole, avec notamment la possibilité de suivre, en auditeur libre, des cours du Bachelor of Science HES-SO en viticulture et œnologie et de l'École Supérieure de Technicien·ne vitivinicole.

GastroVaud

Contact

GastroVaud
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully
021 721 07 07
info@gastrovaud.ch

Détails, dates et inscriptions

www.gastrovaud.ch

Ouvert aux non-affiliés

Oui

Cours obligatoires pour la licence

Les cours obligatoires se composent de 5 modules (A, B, C, D et E) couvrant les domaines de l'hygiène, du droit des établissements, des préventions, du droit du travail, des assurances sociales, de la comptabilité et de la connaissance générale de l'alimentation et des produits. Les cours pour la restauration mobile (food trucks) se composent de 3 modules (A, B1 et C2).

Cours facultatifs et perfectionnement

En complément aux modules de formation obligatoires, GastroVaud propose trois modules facultatifs (F, G et H) destinés à consolider et élargir les connaissances des candidats, en fonction de leurs besoins. Chaque module se conclut par un examen. La réussite des examens des trois modules, en sus des cinq modules obligatoires, permet l'obtention du Certificat GastroSuisse G1, reconnu dans toute la Suisse.

Cours de cuisine pour petits et grands: *La Table de Gaël*

Six cours conçus par le Chef de cuisine du restaurant d'application de la Pinte Vaudoise à Pully proposent de confectionner, préparer puis déguster un menu complet composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. À vos agendas! Quatre cours pour les grands et deux cours pour les petits. Le nombre de places est limité.

Association romande des hôteliers (ARH)

Contact

Association romande des hôteliers
Chemin de Boston 25
1004 Lausanne
021 617 72 56
roumier@hotellerieromande.ch

Détails, dates et inscriptions

Programme complet sur demande

Ouvert aux non-affiliés

Possible (si place disponible, cours facturé)

Cours spécialisés dans le domaine de l'hôtellerie

Vous souhaitez étendre vos connaissances spécialisées dans un domaine particulier? Hotellerie Romande propose des cours pratiques en présentiel ou en ligne (en général d'une journée). Ces cours vous permettent d'élargir vos compétences de manière ciblée dans le domaine de votre choix, par exemple:

- Élégance relationnelle
- Langues
- Revenu Management
- Vendre ou donner envie d'acheter
- Adapter votre style de leadership
- CCNT
- Recruter avec succès
- Gestion du temps et du stress

Office des Vins Vaudois

Contact

Office des Vins Vaudois
Jordils 1
1001 Lausanne
021 614 25 80
info@vins-vaudois.com

Détails, dates et inscriptions

Les cours sont sur demande

Ouvert aux non-affiliés

Oui

Cours HORECA

Afin de mieux faire connaître aux restaurateurs les vins du canton où ils sont implantés, l'Office des Vins Vaudois (OVV) offre des cours pour découvrir les vins vaudois (Formation continue). Cette formation continue, donnée par des professionnels spécialement formés, offre aux participants la possibilité de se familiariser avec les différents cépages et qualités aromatiques propres à chaque vignoble et domaine. En partant de la carte de leurs établissements, les participants apprendront à parler de leurs propres crus et recevront des conseils quant à la façon de les garder, les servir et les accorder. Grâce à ces connaissances fraîchement acquises, ils pourront ainsi orienter et conseiller avec plus d'aisance leur clientèle en même temps qu'ils auront des bases solides pour, au besoin, élargir et compléter leur gamme. Ces cours sont offerts par l'OVV. Ils sont réservés aux

restaurateurs, hôteliers, serveurs et sommeliers. Ils peuvent regrouper plusieurs établissements mais acceptent au maximum dix personnes par session. À l'issue du cours, chaque participant recevra une attestation de l'OVV prouvant ses connaissances des vins vaudois.

FMP Formation

Contact

FMP Formation
Avenue de Florimont 1
1006 Lausanne
021 343 43 60
info@fmpformation.ch

Détails, dates et inscriptions

www.fmpformation.ch

Ouvert aux non-affiliés

Oui

Marketing Accueil et Goût

Avec un certificat de Spécialiste en Marketing de l'accueil et du goût, le participant se positionne comme un professionnel à même de tenir la responsabilité des activités marketing dans leur domaine. Une fois ce précieux sésame en poche, vous vous profilez comme un professionnel et vous garantissez l'accès à un poste de cadre marketing dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et gastronomie, de la viticulture, etc.