Liste des formations continues vaudoises

Secteurs agri-vitivinicoles, restauration, hôtellerie, tourisme

GASTROVAUD

Proconseil
Une filiale de Prométerre

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

Vin Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

HotellerieSuisse
Région Suisse romande

oe vaud œnotourisme

VAUD

Vaud Œnotourisme

Contact
Vaud Œnotourisme
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

Ouvert aux non-affiliés
Oui
Cours proposés aux professionnels ainsi qu'aux personnes intéressées par cette thématique

Journée introduction à l'œnotourisme

La journée d'introduction est ouverte à tous les établissements/personnes intéressées par la thématique de l'œnotourisme.
Elle est obligatoire pour les établissements/personnes qui souhaitent devenir partenaire Vaud Œnotourisme. L'attestation de participation à cette journée est également une prérogative pour obtenir le titre de Swiss Wine Tour Partner.

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

Agri (oeno-)tourisme, quelles possibilités en zone agricole et quelles licences sont-elles nécessaires ?

Que peux-tu faire en zone agricole ? Quelles sont les conditions ? Où doit-on s'enregistrer et à partir de quand a-t-on besoin d'une licence ? Quelles sont les règles en matière d'hygiène ? Les intervenants de ce cours sont les responsables des différents dicastères à l'Etat de Vaud.

Trouver les arguments et adopter les bonnes techniques pour aboutir à la vente de ses produits

Cours sur les techniques de vente.

Etablissement de son autocontrôle, quels outils à disposition et comment les utiliser à bon escient

Les exigences en matière d'hygiène et la liste des outils seront présentés lors de ce cours.

Concevoir son site internet et le réaliser avec Wordpress

Facebook, insta : trucs, astuces et nouveautés

Tous ces cours sont proposés à la journée entre novembre et avril.

Association romande des hôteliers (ARH)

Contact
Association romande des hôteliers
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully
021 617 72 56
roumier@hotellerieromande.ch

Détails, dates et inscriptions
www.hotelleriesuisse.ch/fr/regions/suisse-romande/formation-continue/cours-arh

Ouvert aux non-affiliés
Possible (si place disponible).
La gratuité est offerte uniquement aux membres.

Cours spécialisés dans le domaine de l'hôtellerie

Vous souhaitez étendre vos connaissances spécialisées dans un domaine particulier ? Hôtellerie 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 :

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

Cours proposés en priorité aux membres de l'ARH.

CHANGINS

Contact
Changins
Route de Duiller 50
1260 Nyon 1
022 363 40 20
edv@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 Sommelière/er.

Formation continue

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

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).

www.gastrovaud.ch/formation/cours-pour-la-licence/

Cours facultatifs et perfectionnement

En complément aux modules de formation obligatoires (A-B-C-D-E), GastroVaud propose trois modules facultatifs destinés à consolider et élargir les connaissances des candidats, en fonction de leurs besoins. Les modules facultatifs sont les suivants:

Module F : Conduite et organisation d'un établissement
Module G : Vente, service et tourisme
Module H : Cuisine

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.

www.gastrovaud.ch/formation/cours-pour-la-licence/

Cours Digital marketing

Formation sur 7 jours, pour mieux connaître les réseaux sociaux, destinée aux professionnels des métiers de bouche, avec les objectifs suivants :

- Connaître le fonctionnement et l'utilisation des différents médias
- Choisir et utiliser les bons outils pour développer son activité
- Gérer les interactions avec ses clients (avis, commentaires)
- Utiliser des outils permettant de fidéliser ses clients
- Mettre en pratique les enseignements durant 2 journées de pratique

www.gastrovaud.ch/formation/digital-marketing/

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 une menu complet composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. A vos agendas! 4 cours pour les grands et 2 cours pour les petits. Le nombre de places est limité.

www.gastrovaud.ch/formation/la-table-de-gael/

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