

Liste des formations continues vaudoises

Secteurs agri-vitivinicoles,
restauration, hôtellerie, tourisme

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](http://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.

GASTROVAUD

 **Proconseil**
Une filiale de Prométère

 **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**

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

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

Cours sur les règles à respecter en termes d'aménagement du territoire, d'hygiène et de police du commerce.

Devenir un bon vendeur : parler mieux pour vendre plus.

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

Comment mettre en place une infrastructure aux normes pour accueillir ?

Cours pour les agri ou viticulteurs qui souhaitent construire un local d'accueil

Réseaux sociaux : trucs, astuces et nouveautés

Cours sur l'utilisation de facebook et instagram

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 :

- 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

Cours proposés en priorité aux membres de l'ARH.

Changins

Contact

Changins
Route de Duiller 1
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 Sommelier/er.

Enfin, l'école du vin propose en partenariat avec l'OVV et GastroVaud, une formation de deux jours sur la connaissance et la vente des vins vaudois. Cette formation gratuite est accessible aux professionnels de la restauration.

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 vitivini- cole 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/

Identité visuelle et design de carte des mets

Un atelier pratique d'une journée dédié à la création et à l'optimisation de l'identité visuelle des restaurants. Ce cours aborde les fondamentaux du design graphique, la mise en page des cartes des mets et les techniques pour assurer une présentation cohérente et attrayante. Animé par une graphiste professionnelle, il permet d'acquérir des outils concrets pour valoriser un établissement.

<https://www.gastrovaud.ch/formation/design-identite-visuelle/>

Les bonnes pratiques du recrutement et les clés du marketing RH

Un recrutement réussi est essentiel au bon fonctionnement d'un établissement. Cette formation aborde les bonnes pratiques pour attirer, évaluer et intégrer les meilleurs talents.

Au programme sur deux après-midi : stratégies de recrutement, canaux de diffusion, techniques d'entretien et Marketing RH pour fidéliser et motiver vos collaborateurs. Le tout illustré par des exemples concrets, conseils pratiques et mises en situation.

<https://www.gastrovaud.ch/formation/recrutement-marketing-rh/>

Maîtriser l'Art du café

Une formation sur 3 heures alliant théorie et pratique pour maîtriser l'art du café. De l'histoire et des variétés de grains aux réglages précis des machines, en passant par les techniques de latte art, chaque aspect est exploré pour garantir une extraction parfaite et une présentation soignée.

<https://www.gastrovaud.ch/formation/art-du-cafe/>

La Table de Gaël

Des ateliers culinaires conçus par le Chef de cuisine du restaurant d'application de la Pinte Vaudoise à Pully permettent de confectionner, préparer puis déguster un menu complet composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Deux sessions spécialement pour les enfants sont organisées chaque années.

<https://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 pour le personnel de service en collaboration avec Gastrovaud et l'école de Changins.

Formation de deux jours sur la connaissance et la vente des vins vaudois. Cette formation gratuite est accessible aux professionnels de la restauration.

Informations et inscriptions :

<https://www.changins.ch/produit/vins-vaudois-dans-la-restauration-decouverte-et-vente/>