

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

<https://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 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**

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.

Cours pour le personnel de service

« Vins vaudois dans la restauration : découverte et vente »

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

Vous êtes une personne active dans le domaine du service et de la restauration et souhaitez améliorer vos connaissances sur les Vins Vaudois ? Notre formation de deux jours proposées par GastroVaudois, L'Office des Vins Vaudois et CHANGINS avec le soutien de l'état de Vaud est faite pour vous.

Perfectionnez l'art de la dégustation, vos connaissances du terroir mais également les techniques de service, de stockage et la gestion des marges pour mieux valoriser les Vins Vaudois dans votre établissement et dans votre quotidien.

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.

<https://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.

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/>

Mieux connaître les produits vaudois pour mieux les vendre

Il n'y a pas meilleur vendeur que celui qui connaît son sujet! Et quand la clientèle est curieuse et toujours plus adepte de mets, produits et vins vaudois, mieux vaut lui en parler sans... bégayer!

Objectifs du cours

Mis sur pied conjointement entre GastroVaud et l'ARH, ce cours gratuit d'une journée a pour objectif de permettre au personnel du service en restauration de se familiariser avec les produits vaudois et d'être en mesure d'informer les clients.

Nombre de participants: minimum 8, maximum 12 personnes

[Mieux connaître les produits vaudois pour mieux les vendre | GastroVaud](#)

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 « Vins vaudois dans la restauration : découverte et vente »

Grâce à cette formation gratuite (pour les personnes travaillant dans le canton de Vaud), vous aiguiserez vos aptitudes professionnelles et assimilerez de nouvelles compétences vous permettant de devenir un ambassadeur des vins de votre région.

Cette formation d'une valeur de CHF 450.- vous est proposée gratuitement par le Canton de Vaud, la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, CHANGINS, l'Office des Vins Vaudois et GastroVaud. La formation se déroule sur 2 journées.

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