



QUI SOMMES-NOUS?

Inter Wine & Dine (IWD) est une école d'œnologie et de dégustation de vin basée à Bruxelles, capitale de l'Europe. Inter Wine & Dine a pour mission la diffusion et la promotion du patrimoine œnologique, zythologique (biéologique) et gastronomique. IWD est une école réputée s'adressant tant aux professionnels qu'aux particuliers. IWD forme des dégustateurs, des sommeliers et des zythologues (spécialistes de la bière). Un séminaire d'entreprise? Une dégustation commentée? Un repas à thème? Un cours d'œnologie? Faites appel à nos services.



interwd.be - iwd@interwd.be
Tél. 0032 (0)477 06 25 81

FORMATION
HORECA



CONCEPT

Fort de son expérience, Inter Wine & Dine (IWD) offre un service innovant et sur mesure adapté au secteur HORECA. IWD propose de sensibiliser votre personnel au vocabulaire nécessaire pour décrire de manière simple les différents vins présents sur votre carte. Il s'agit d'une alternative intéressante à l'engagement d'un sommelier agréé.

La formation IWD HORECA est un cours accéléré d'environ une heure. Ce cours se donne dans votre établissement. Il s'agit d'une formation rapide à destination de votre équipe, afin de lui fournir les éléments de langage relatifs à votre carte des vins.

La formation IWD HORECA est un service clef sur porte qui vous permet de vous différencier de la concurrence afin de satisfaire au mieux votre clientèle.

La formation IWD HORECA est effectuée par un professeur-sommelier de notre école d'œnologie. L'ensemble de nos professeurs possède une grande expérience théorique et pratique. Le professeur IWD se fera un plaisir de transmettre avec pédagogie son savoir à l'ensemble de votre personnel.

LIBERTÉ

Inter Wine & Dine est libre de tout fournisseur, de tout producteur. L'équipe IWD vous donne toujours son avis avec objectivité et indépendance.

FORMATION IWD HORECA

FORMULE TAILLEVENT

Formation de votre personnel
Cours accéléré sur votre carte de vins
Service du vin

1 heure = 250 euros HTVA
2 heures = 350 euros HTVA

FORMULE ESCOFFIER

Formule Taillevent (2 heures)
+
Fiche technique des vins
Accords mets-vins
Conseils IWD

4 heures = 650 euros HTVA

FORMULE BOCUSE

Formule Escoffier
+
Mise à jour complète de votre carte des vins

Prix sur demande

Une question ? Contactez le directeur IWD
fabrizio.bucella@interwd.be

CARTE DES VINS

En complément de la formation IWD HORECA, une analyse partielle ou complète de la carte des vins de votre établissement peut être effectuée. Il s'agit d'un service IWD personnalisé et sur mesure.

Les membres de l'équipe IWD réalisent avec vous une fiche technique de chacun des vins proposés. Celle-ci détaille notamment les accords avec les plats servis par votre établissement.

IWD vous conseille pour tenir à jour votre carte des vins de manière vivante et évolutive en fonction du rythme des saisons. Il est possible de faire apposer un label CARTE DES VINS IWD.

SERVICES PROPOSÉS

SERVICE DU VIN

Le professeur-sommelier IWD vous enseigne à réaliser les opérations suivantes :

- Carafage
- Décantage à la bougie
- Dose de service dans le verre
- Choix de la verrerie

FICHE TECHNIQUE

Le professeur-sommelier IWD prépare les fiches techniques des vins les plus vendus de votre carte. Il détaille les accords possibles avec les mets au menu. Le personnel de votre établissement est formé à cette fin.

MISE À JOUR DE LA CARTE DES VINS

Le professeur-sommelier IWD réalise ce service haut de gamme de notre école. La carte de vins est refaite et étudiée avec un service et conseil personnalisé.