



# Cours œnotouristique VD

## Programme de la session d'hiver 2016



Sous l'égide de Vaud Cœnotourisme, un cours conçu et réalisé par

**GASTROVAUD**

## **Objectifs du cours**

**Acquérir les valeurs, les connaissances et les outils utiles au développement de l'œnotourisme**

**Acquérir des bases communes à toutes les filières pour l'accueil du client**

**Connaître les spécificités viticoles et culinaires du canton de Vaud**

**Mettre en place un standard de qualité entre filières et à travers le canton**

**Créer des synergies entre les filières et les participant-e-s**

**Favoriser les échanges**

# Cours œnotouristique vaudois – SESSION D’HIVER 2016

## Chargé-e-s de cours

Responsable du cours: Philippe Bujard



### PHILIPPE BUJARD

Philippe Bujard est ingénieur-œnologue de formation. Il a également suivi en cours du soir un Master en gestion d’entreprise. Après plusieurs séjours sur la planète viticole en Nouvelle-Zélande, dans le Bordelais et au Piémont, il occupe aujourd’hui diverses activités aussi bien dans la production, l’importation et la commercialisation du vin. Il est également consultant et enseignant pour divers organismes.



### YANN STUCKI

Depuis avril 2013, Yann Stucki est le maître d’œuvre du projet œnotouristique vaudois. Il dispose d’une large expérience du marketing touristique, après avoir œuvré en faveur des 1er Jeux Olympiques d’Hiver de la Jeunesse à Innsbruck (2012), pour Montreux-Vevey et Crans-Montana Tourisme. Diplômé en management et organisation d’entreprise, M. Stucki dispose en outre d’un important réseau cantonal, grâce à la fonction de Président central de la Fédération vaudoise des Jeunesses campagnardes (FVJC), qu’il a présidée de 2004 à 2007.12



### CLAUDIA BENASSI-FALTYS

Titulaire d’un Master en Sciences Economiques de l’Université de Neuchâtel, Claudia Benassi-Faltys conçoit et réalise depuis 20 ans des stratégies innovantes mixant marketing digital et marketing traditionnel, pour des entreprises actives dans les télécoms, les medias, l’hôtellerie ou le tourisme. En parallèle, elle conçoit également et dispense des cours de digital marketing dans le secteur HORECA, en particulier le diplôme de « Gestionnaire e-marketing et réseaux-sociaux pour le tourisme, l’hôtellerie et la restauration », reconnu au niveau suisse. Mme Benassi-Faltys est diplômée de l’IFFP (brevet fédéral de formatrice d’adultes) et coach GENILEM.



### JOSÉ BORY

Responsable de l’exploitation du restaurant d’application La Pinte Vaudoise à Gastrovaud, José Bory a débuté sa carrière par un premier apprentissage de cuisinier, suivi d’un second de sommelier. Après un stage en réception, il a travaillé comme chef de rang sur la Riviera vaudoise, puis dans l’organisation des banquets dans un hôtel lausannois. Par la suite, il a dirigé successivement deux établissements pendant plusieurs années. M. Bory a obtenu le brevet fédéral de chef en restauration avant d’enseigner les branches du « Service & Boissons dans le cadre du cours de cafetier sur VD et GE. Titulaire du brevet fédéral de formateur d’adultes, il occupe également la fonction de chef expert aux examens de fin d’apprentissage CFC « Spécialiste en restauration » et du brevet fédéral de « Responsable en restauration ».

## Guest speakers invités



### GAËL BRANDY

Bien connu des auditeurs de la RTS et de l'émission « *Jusqu'à ébullition* », Gaël Brandy est le chef de La Pinte vaudoise, le restaurant d'application de GastroVaud à Pully. A la tête de sa brigade, il s'occupe également de l'encadrement, de la formation et du coaching de personnes à la recherche d'emploi, dans le cadre des mesures cantonales de réinsertion professionnelle auxquelles participent GastroVaud. Passionné de formation et de vulgarisation gastronomique, il dispense également des cours à l'Espace prévention des Ligues de la Santé, à l'Université populaire de Lausanne et au Centre professionnel de GastroVaud.



### FLORENT HERMANN

Diplômé en économie d'entreprise, en marketing et en formation d'adultes, expert et formateur reconnu dans les domaines du marketing et du management, il est connu pour son pragmatisme et son approche toute entière tournée sur les attentes du client. Après avoir fondé la société FMP Solution, à l'âge où d'autres se préoccupent de leur acné... Florent Hermann a mené une carrière vouée au marketing et aux clients, qui l'amènera à diriger durant plus de 10 ans le marketing de l'une des plus importantes sociétés de service de Suisse, mais aussi à créer et lancer plusieurs dizaines de produits et sociétés. Aujourd'hui à la tête de FMP Solution (conseil et soutien en marketing) et de FMP Formation (premier institut suisse de formation diplômante à distance), il a entre autres créé en 2010, la première formation de Spécialiste en Marketing de la vigne et du vin. Il a fait des mondes du tourisme, du vin et de la promotion régionale, ses domaines de prédilection. Il accompagne aujourd'hui nombre de PME, d'acteurs touristiques ou encore de vigneron dans leurs développements « axé client ».

### NICOLAS JOSS

Directeur de l'Office des Vins vaudois (OVV).

### JAY GAUER

Directeur de l'Hôtel des Trois Couronnes, Vevey

### CHRISTIAN BEURET

Membre de la direction de l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC)

## Programme détaillé de la formation

**SAMEDI 16 JANVIER 2016**

---

**08h00-17h00**

**GastroVaud, Pully**

### **Le projet œnotouristique vaudois (8h00-12h00, Yann Stucki)**

1. Introduction générale du cours : organisation, attentes à l'égard des participant-e-s
2. Définition de l'œnotourisme
3. Typologie d'œnotouristes
4. L'offre vaudoise: ses points forts, ses points faibles
5. Présentation du site MyVaud.ch
6. Le projet œnotouristique vaudois : objectifs, acteurs, principes
7. Bonnes et mauvaises pratiques dans le réseau
8. Caveaux, tables d'hôtes, vente de vin : exigences légales et réglementaires vaudoises (LADB)
9. Explications du projet à remettre en fin de formation

**Lunch (12h00-13h00) : dégustation de produits du terroir vaudois**

### **Concept/projet œnotouristique (13h00-17h00, Florent Hermann)**

1. Evolution des client-e-s et de leurs attentes
2. Développer un concept (les étapes de votre projet) œnotouristique

# JEUDI 21 JANVIER 2016

---

17h00-21h30

## GastroVaud, Pully

### L'accueil : principes de base (17h00-19h00, José Bory)

1. Recevoir : les principes de base
2. Le processus de vente et ses outils
3. Le matériel et les infrastructures
4. La gestion des réclamations
5. Types de clients
6. Les règles de savoir-vivre

### Le service du vin : principes de base (19h30-21h30, José Bory)

1. Stocker le vin : cave, positions et températures
2. Les règles et techniques de service du vin
3. Le matériel de service
4. La dégustation : principes, étapes, évaluation sensorielle

*Politique des prix dans la restauration, exemple d'application : Jay Gauer, directeur de l'Hôtel des Trois Couronnes, Vevey.*

**Lunch (19h00-19h30) : dégustation de produits du terroir vaudois**

# SAMEDI 23 JANVIER 2016

---

08h00-17h00

GastroVaud, Pully

## **Cœnotourisme et communication (8h00 -17h00, Claudia Benassi-Faltys)**

1. Les nouvelles tendances dans le cycle du voyageur/oenotouriste : attentes et pratiques
2. Les nouvelles technologies et leur impact pour les prestataires de services en termes de visibilité, d'acquisition et de fidélisation de la clientèle
3. Les outils majeurs de l'e-communication : avantages, risques et bonnes pratiques

### **Lunch (12h00-13h00) : dégustation de produits du terroir vaudois**

4. Cas pratiques : élaboration d'un plan d'action personnalisé
5. Développement du projet personnel à la lumière de l'organisation et de la communication
6. Partage d'expériences

# JEUDI 28 JANVIER 2016

---

17h00-21h30

## Moulin de Cugy

Ch. du Moulin 2, 1053 Cugy

### Les vins vaudois (17h00-21h30, Philippe Bujard)

1. Vins du monde, vins suisses
2. Les systèmes de classification et législations suisse et vaudoise
3. Les régions et AOC vaudoises
4. Premiers grands crus, grands crus, label Terravin
5. Les cépages : cépages admis, cépages principaux
6. La vinification : vins blancs, vins rosés, vins rouges et mousseux
7. Dégustation de vins vaudois

*Présentation des missions et de la stratégie de l'Office des vins vaudois (OVV) : Nicolas Joss, directeur*

**Lunch : servi par le Moulin de Cugy**



# SAMEDI 30 JANVIER 2016

08h00-17h00

## GastroVaud, Pully

### Les produits du terroir vaudois (8h00 -12h00, Gaël Brandy)

1. Les produits du terroir vaudois inscrits au Patrimoine culinaire suisse
2. Les autres produits du terroir vaudois
3. Les principaux mets vaudois
4. Dégustation de produits et mets vaudois

### **Lunch (12h00-13h00) : dégustation des produits préparés le matin**

### Les accords mets/vins (13h00 -17h00, Philippe Bujard)

1. Perspective classique, perspective contemporaine
2. Les règles de base
3. Les prérequis de tout accord : connaissance du produit, connaissance du mets
4. Les accords en général : quel vin pour quel type de produit ?
5. Les accords spécifiques : quel vin vaudois pour quel produits/mets vaudois ?

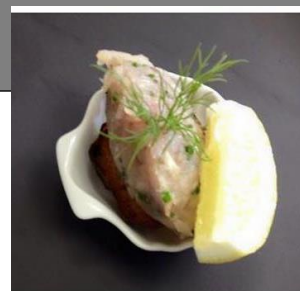


### **PAS DE VINS VAUDOIS SANS... TAPAS VAUDOIS !**

#### Démonstration et dégustation

Bien connu des auditeurs de la RTS et de l'émission « *Jusqu'à ébullition* », Gaël Brandy est le chef de La Pinte vaudoise, le restaurant d'application de GastroVaud à Pully. A la tête de sa brigade, il s'occupe également de l'encadrement, de la formation et du coaching de personnes à la recherche d'emploi, dans le cadre des mesures cantonales de réinsertion professionnelle auxquelles participent GastroVaud.

Passionné de formation et de vulgarisation gastronomique, il dispense également des cours à l'Espace prévention des Ligues de la Santé, à l'Université populaire de Lausanne et au Centre professionnel de GastroVaud



# SAMEDI 13 FÉVRIER 2016

---

08h00-17h00

**GastroVaud, Pully**

**Examen, évaluation du cours, cas pratiques et concept œnotouristique  
(8h00 -17h00, Philippe Bujard, Claudia Benassi-Faltys, Yann Stucki, Florent Hermann)**

Sur la base des connaissances acquises lors des quatre journées d'enseignement précédentes, les participant-e-s seront invité-e-s, dans le cadre de travaux individuels ou de groupes, à :

1. vérifier, dans le cadre de leur propre entreprise, le respect des conditions d'éligibilité nécessaires à l'obtention du label œnotouristique vaudois ;
2. identifier leurs éventuelles lacunes et proposer des mesures correctrices ;
3. réfléchir, au-delà des conditions d'éligibilité, aux actions et mesures qui leur permettraient d'offrir une valeur ajoutée à leur clientèle œnotouristique.

*Présentation de l'**Organisme intercantonal de certification (OIC)** et rappel des exigences relatives aux cahiers des charges : Christian Beuret, membre de la direction de l'OIC*

**Lunch (12h00-13h00) : dégustation de produits du terroir vaudois**



## Nos prochaines sessions

### Session printemps 2016

Samedi	30.04.2016 (journée)
Samedi	07.05.2016 (journée)
Samedi	21.05.2016 (journée)
Samedi	28.05.2016 (journée)
Samedi	11.06.2016 (journée)



### Session automne 2016

Jeudi	27.10.2016 (soirée)
Samedi	29.10.2016 (journée)
Jeudi	03.11.2016 (soirée)
Samedi	05.11.2016 (journée)
Jeudi	10.11.2016 (soirée)
Jeudi	17.11.2016 (soirée)
Samedi	19.11.2016 (journée)

Le samedi, les cours ont lieu de 8h à 17h environ, le jeudi soir de 17h à 21h30.

**Inscriptions et renseignements** sur le site Vaud Œnotourisme : [www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)  
ou par email à l'adresse suivante : [secretariat@gastrovaud.ch](mailto:secretariat@gastrovaud.ch)

Un cours réalisé avec la collaboration de :

