

Guide gourmand en Occitanie niveau 1

Dates et durée de la formation

Durée : 8 jours

Date(s) :

27 février, 28 février, 30 mars, 31 mars, 23 avril, 24 avril, 13 octobre, 14 octobre

Public cible

Des salarié.e.s d'entreprises agri et agroalimentaires dotés d'un projet touristique favorisant l'accueil des groupes de visiteurs.

Guides accompagnant les visites groupées de l'entreprise, vendeuses et vendeurs des magasins du site de visite, animatrices et animateurs d'ateliers culinaires, d'éveil sensoriel et de dégustation, accompagnatrices et accompagnateurs de balades et circuits gourmands constituent le public de ces journées de formation.

Objectifs

Former les salariés qui accompagneront, chacune et chacun selon sa personnalité et ses centres d'intérêt, les groupes reçus, leur raconteront l'histoire de l'entreprise et de ses productions, leur feront visiter l'exploitation ou la fabrique en expliquant méthodes et savoir-faire, leur feront déguster les produits qui se mangent ou se boivent en favorisant des accords gourmands, les inciteront à la curiosité et à la découverte des paysages et des patrimoines régionaux et locaux associés.

Pré-requis

Les salarié.e.s d'entreprises de l'agri et de l'agroalimentaire qui participeront à cette formation devront déjà avoir une bonne connaissance de l'histoire de l'entreprise et de ses productions comme des pratiques culturelles ou des process de fabrication associés.

Intervenants

Murielle Bousquet Monique Cunnac,

Marie-Hélène Liardou, Martine Boone,

Elisabeth Hauwuy

Contenu de la formation

La formation est organisée sur une année civile en 4 temps :

En amont, avant le 15 février, c'est la période des inscriptions et du choix des projets fil rouge que chaque participant.e devra dérouler pendant sa formation. Des connaissances à posséder au jour 1 de la formation sont matérialisées par une mallette pédagogique virtuelle adressée à tous les membres (cartes, outils méthodologiques,..).

Du 15 février à fin avril, 3 fois 2 journées de formation permettent à chaque participant.e d'acquérir les composantes du savoir-être et du savoir-faire du guide gourmand et de se positionner.

En février, 2 journées pour évaluer la situation de départ de chaque participant.e par rapport au savoir-être et à la position du guide gourmand :

– Acquisition de connaissances et méthodes pour se présenter, présenter son projet *fil rouge*, présenter son entreprise et ses produits et se positionner en tant que guide gourmand. Acquisition des bases du story-telling.

– Application à des situations à associer à la fonction du guide gourmand.

– Evaluation des connaissances de base attendues du guide gourmand, formalisation du portrait de chaque participant.e, présentation écrite de son projet *fil rouge* et auto-évaluation de son savoir-être.

En mars, 2 journées sur le savoir-faire du guide gourmand, le socle central de la fonction :

– Acquisition de connaissances et méthodes relatives à l'éveil sensoriel et à l'accompagnement de la dégustation. Application à des situations à associer à la fonction de guide gourmand.

– Acquisition de connaissances et méthodes relatives à la présentation des patrimoines régionaux et locaux et au guidage des groupes. Application à des situations à associer à la fonction de guide gourmand.

– Evaluation des connaissances de base attendues du guide gourmand, formalisation écrite de son projet *fil rouge* et auto-évaluation de son savoir-faire.

En avril, 2 journées pour aborder la situation attendue, le savoir-être et le savoir-faire, notamment face à des situations difficiles voire de crise :

– Acquisition de connaissances et méthodes relatives à la médiation et à la gestion de crise. Application à des situations à associer à la fonction de guide gourmand.

– Acquisition de connaissances et méthodes relatives à la définition d'une opération test et à l'évaluation de ses résultats. Application au projet *fil rouge* de chaque participant.e avec définition des modalités d'un test estival.

De fin avril à début octobre, une période de mise en application et en observation (test estival) liées à la fonction de guide gourmand dans l'entreprise permet d'alimenter le projet *fil rouge*.

En octobre, la période d'évaluation prend la forme d'un séminaire de 2 journées associant un jury composé d'experts et de guides gourmands ayant déjà suivi avec succès cette évaluation.

– Mise en situation créée et animée par la candidate ou le candidat pour faire découvrir aux membres du jury une ou plusieurs composantes du patrimoine de l'entreprise en aiguisant leur curiosité et pour leur faire déguster un ou plusieurs produits de l'entreprise en aiguisant leur gourmandise.

– Envoi d'une version écrite 15 jours avant et présentation par la candidate ou le candidat de son projet *fil rouge* mettant en évidence la situation de départ et la situation attendue, la démarche engagée, les difficultés rencontrées, les résultats du test, les acquis et les perspectives.

Une note moyenne sur 20 est donnée à chaque candidat.e : 5 points étant liés aux résultats des 2 QUIZ et à l'assiduité, 10 points à la capacité à aiguiser curiosité et gourmandise dans la mise en situation de visite et dégustation et 5 points sur la présentation du projet *fil rouge*.

Une note égale ou supérieur à 14/20 permet d'obtenir le titre de guide gourmand.

- **Nombre de personnes** : 10
- **Code action** : 45087