

TEAM BUILDING ŒNOLOGIQUE

« CRÉER SON VIN »

DEFINITION

Le Team building est d'origine anglaise et signifie « construction d'équipe ». Ce concept est apparu dans les années 1980 aux Etats- Unis.

On utilise le team building pour renforcer la cohésion d'équipe, l'esprit d'équipe.

Le but est de créer des liens au sein de l'entreprise, d'apprendre à connaître ses collègues, à travailler ensemble.

OBJET

Réaliser une animation œnologique ludique et conviviale qui consiste, en équipe, à créer et lancer son propre vin.

La durée de l'animation est d'une 1/2 journée.

OBJECTIFS *(à hiérarchiser, liste non exhaustive)*

Partager une expérience positive

Renforcer la cohésion d'équipe

Mieux se connaître et apprendre à travailler ensemble

Passer un moment ludique et convivial

MISE EN ŒUVRE

Partager le groupe en équipe de **3 à 6 personnes**.

Après une initiation à la dégustation et à la connaissance des vins, chaque équipe travaillera à créer son vin, son étiquette et son argumentaire de vente.

LES ATELIERS

1) Initiation à la dégustation et caractérisation des vins

Présentation de la notion de terroir, de cépage et des techniques œnologiques les + courantes. Initiation à la dégustation en caractérisant les vins qui vont servir de base à la création.

2) Création du vin

A l'aide du matériel nécessaire à la création de vin : 5 vins de base, éprouvettes, pipettes graduées, les équipes assembleront les différents échantillons en fonction de leur objectif et goût.

3) Création de l'étiquette

Chaque équipe devra réaliser une étiquette qui représente son vin et porte son message. Cette réalisation pourra s'inspirer ou non d'exemples réels.

4) Construire son argumentaire

Chaque équipe écrira son argumentaire U.S.P. (Proposition de Valeur Unique), qui décrit le vin créé, la cible client, les bénéfices apportés par le produit et ce en quoi il est différent des autres vins.

5) Ateliers tournants : Jeux «brise-glace »

Reconnaissance à l'aveugle de 3 vins AOC

Reconnaissance de 5 odeurs

Verres noirs

6) Présentation des résultats

Chaque équipe présentera au groupe sa création.

Le vin sera dégusté et la prestation classée par le groupe.

Le groupe élira le vin et l'équipe gagnante.

Pour plus de renseignements contactez :

