

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

CONNAITRE ET VALORISER LES BIERES

Objectif : Approfondir sa connaissance des différents types de bières.

Formation donnant accès à : Attestation de fin de formation

*PUBLIC CONCERNE

Cette formation s'adresse aux personnes ayant pour projet de travailler ou travaillant dans une entreprise du monde de la bière, de l'hôtellerie-restauration, aux demandeurs d'emplois ou aux amateurs.

*PRE-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation de bière

*ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible afin d'étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation ; logistique, pédagogie et animation de la formation.

*PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par un sommelier professionnel ayant plus de dix années d'expérience.

*PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 4 et 15 personnes.

*FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation de fin de formation remise par le Campus de Banyuls

*INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES

L'inscription se fait par email/téléphone auprès de l'équipe du campus qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les prérequis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

*LIEU

Cette formation aura lieu au Mas Reig, chemin du mas Reig 66650 Banyuls-sur-Mer.

*CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement, veuillez contacter :
Arnaud Heckmann responsable pédagogique
Tel : 06 73 57 93 50
Email : arnaud.heckmann@campusbanyuls.com

METHODE PEDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques : Cours magistral, dégustations commentées, jeux de rôle, ateliers pratiques.

Matériel utilisé : Support de formation (cours, cartes), matériel de dégustation,

Matériel remis au stagiaire : Carnet de dégustation, support de cours

Rôle du formateur : Evaluer les compétences et les acquis, apports théoriques, animation de groupe participative dans le but d'impliquer chaque stagiaire.

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires : Attestation de présence et attestation de fin de formation

Evaluation des stagiaires début/fin de formation: Autodiagnostic oral puis QCM et dégustation en fin de stage

Evaluation du formateur et de la formation par le stagiaire en fin de journée : Questionnaire de satisfaction.

Evaluation de la satisfaction post-formation du stagiaire (évaluation à froid)

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

CONNAITRE ET VALORISER LES BIERES

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de bières pour mieux les vendre.

Objectifs opérationnels : Maîtriser le vocabulaire spécifique de la bière. Savoir déguster et servir de manière professionnelle les différents types de bière. Rédiger un commentaire de dégustation à l'écrit. Être capable de conseiller une bière à sa clientèle de manière incitative.

***DUREE DU PROGRAMME : 7H (une journée)
PROGRAMME :**

*** DEROULE PEDAGOGIQUE**

1) Connaissance des bières

- Origine et histoire de la bière dans le monde
- Le vocabulaire de la bière : définitions, matière première, processus de fabrication, brassage.
- Conditionnement et vieillissement.
- Cartographie des différents styles de bière.
- Lecture d'une étiquette de bière.

*Dégustation et auto-diagnostic en début de chaque action de formation afin d'adapter le niveau et le rythme de la formation à chaque stagiaire.

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme. Dégustation de cuvées emblématiques de chaque type de bière étudiée

>Evaluation de fin d'étape chapitre 1 :
QCM + Lecture d'une étiquette de bière

2) Le service de la bière

- Températures de service
- Techniques de service et verrerie adaptée
- Accords mets et bières
- Evaluer le potentiel de vieillissement.

>Evaluation de fin d'étape chapitre 2 :
QCM + mise en situation de service

3) Dégustation et argumentation professionnelle

- Méthode de dégustation de la bière.
 - Analyse sensorielle et défauts
- Méthodologie de rédaction d'un commentaire de dégustation.
- Vocabulaire et argumentaire de vente.

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme. Dégustation commentée de différentes bières

>Evaluation de fin d'étape chapitre 3 :
Rédaction d'un commentaire de dégustation écrit d'une bière à l'aveugle puis mise en situation de vente par jeux de rôle.

V1 06/12/23

NB de stagiaires :
Taux de satisfaction :