

FORMACODE : 42739

1 JOUR (7H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de bières**Objectifs opérationnels :** Maîtriser le vocabulaire de la bière, son service et la cartographie des différents types de bières. Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller une bière et être à l'aise face à sa clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre de la bière, aux demandeurs d'emploi ou aux amateurs de bières

PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation de bières

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 (1 mois) pour 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 10 ans d'expérience .

PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis 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 peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir

5 rue de la Lucques

34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

Visite de vignobles en cas pratiques

CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :

Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique

Laetitia MATHIEU - Gérante

Mail : contact@atout-terroir.com

Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :

Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective - Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

Matériel utilisé :

Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :

Manuel de formation "Connaître les bières pour mieux les vendre", Evaluation

Rôle du formateur :

Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques -Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :

Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :

Autodiagnostic oral et dégustation en début de formation

Evaluation sur la connaissance des bières par un QCM .

Evaluation de la satisfaction en fin de formation

Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :

Questionnaire

1 JOUR (7H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de bières

Objectifs opérationnels : Maîtriser le vocabulaire de la bière, son service et la cartographie des différents types de bières. Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller une bière et être à l'aise face à sa clientèle.

PROGRAMME DE FORMATION

1. CONNAISSANCE DES BIÈRES

- Origine et Histoire : dates clé
- Le vocabulaire de la bière : Définition, matières premières
- Le vocabulaire de la bière : Processus de fabrication, étapes du brassage
- Conditionnement et vieillissement
- Cartographie des différents styles de bière
- La lecture d'une étiquette de bière

2. LE SERVICE DU VIN

- Les températures de service
- Les techniques de service (sommellerie)
- Service, verrerie
- Accords mets et bières
- Constitution d'une cave, potentiel de vieillissement

3. DÉGUSTATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

- Méthodologie de la dégustation professionnelle
- Analyse sensorielle, saveurs et défauts
- Vocabulaire et argumentaire de vente
- Méthodologie de la rédaction d'un commentaire de dégustation

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic oral en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire, afin d'adapter le rythme de la formation

BLOC DE COMPETENCES 1 : CONNAISSANCE DES BIÈRES (1 JOUR = 7H)

1. CONNAISSANCE DES VINS D'ALSACE (4H)
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Dégustation d'une cuvée représentative de plusieurs appellations présentée

Evaluation de fin d'étape :
QCM
Exercice de mise en situation de lecture d'une étiquette de bière

2. LE SERVICE DE LA BIÈRE (1H)
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :
QCM
Exercice de mise en situation de service de la bière

3. DÉGUSTATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (2H)
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :
Exercice de mise en situation de dégustation d'une bière avec rédaction d'un commentaire de dégustation et jeu de rôle de la vente de cette bière