



7 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES  
8 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

PROGRAMME

BIÉROLOGIE

MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX VENDRE

**PUBLIC :** Cette formation sur la bière s'adresse à tous les professionnels souhaitant valoriser leur gamme de bières. Connaître l'histoire de la bière, ses spécificités visuelles et organoleptiques constituent un atout majeur à l'heure où ce produit retrouve toutes ces lettres de noblesse.

**PRÉ REQUIS :** Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les produits pour mieux les vendre
- Saveur marier les saveurs
- Assimiler la culture des produits pour mieux en parler

**Taux d'acquisition : 100%**

**Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 83,33%**

MÉTHODE :

Cours théoriques, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif et examen gustatif des différentes bières

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation



7 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES  
8 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

## DÉTAIL DE LA FORMATION

### MÉTHODES DE FABRICATION

- Présentation des matières 1ères
- Brassage
- Fermentation
- Houblonnage à crû
- Filtration
- Refermentation : définitions et explications

### LES DIFFÉRENTS TYPES DE BIÈRES : PILS, ABBAYE, TRAPPISTE, SPÉCIALES...

### MISE EN ŒUVRE SENSORIELLE

- Mettre les 5 sens en éveil
- Le vocabulaire de la bière
- Étude organoleptique d'une sélection de trois bières
- Présentation de la roue des saveurs

### LE CHOIX D'UNE GAMME DE BIÈRES

- Le marché de la bière : les grandes tendances
- Bières apéritives, bières accompagnantes d'un repas, bières digestives : comment faire le bon choix ?

### VALORISATION DE LA BIÈRE SUR LES ACCORDS AVEC LES METS : QUELLE BIÈRE POUR QUEL PLAT ?

### TECHNIQUES DE SERVICE

- Pression et bouteilles
- Le choix du verre
- Mousse ou pas mousse ?

#### INTERVENANTS :

Biérologues