

Biérogologie : les techniques de bases

Lundi 9 et mardi 10 novembre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Vincent
HOERTER**

**Bistrotier spécialisé en
bières artisanales**

Opérateur de compétences

Thématique

- Bar - service

Action de formation

- Connaissances spécifiques bar.

Biérogologie, cidrologie...

Objectifs généraux

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

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Serveur en restauration
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

- Connaître les produits/les ingrédients pour mieux les vendre.
- Découvrir tous les styles de bières.
- Découvrir les étapes du brassage et le vocabulaire technique de la biérogologie et de la cidrologie.
- Savoir marier les saveurs.
- Assimiler la culture des produits (biérogologie et cidrologie) pour mieux en parler.

Contenus de la formation

Comprendre la biérogologie

- Définir la biérogologie et découvrir l'histoire de la bière
- Comprendre les méthodes de fabrication : brassage, fermentation, houblonnage à cru, filtration et refermentation
- Identifier les différents types de bières
- Explorer la roue des saveurs
- Choisir une gamme de bières adaptée

Maîtriser les techniques de service de la bière

- Appliquer les techniques de service et de distribution
- Sélectionner le verre approprié et gérer la mousse
- Réaliser les accords mets et bières

Maîtriser les techniques de service du cidre

- Appliquer les techniques de service et de distribution
- Maîtriser l'art de servir une bolée
- Réaliser les accords mets et cidres

Comprendre la cidrologie

- Définir la cidrologie et découvrir l'histoire du cidre
- Identifier les différentes catégories de cidres
- Connaître la géographie et les matières premières
- Comprendre l'élaboration des cidres régionaux et internationaux
- Analyser les marchés actuels et les chiffres de production et consommation

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Biérologie : les techniques de bases

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants : présentation et dégustation des produits, analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les techniques de service et comportements aidant à la commercialisation.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

850€, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

