



Biérologie : les techniques de bases

Lundis 17 et 24 juin 2024 Lundis 18 et 25 novembre 2024

2 jours, soit 14 heures 8h30 - 12h / 13h - 16h30





M. Vincent HOERTER Bistrotier spécialisé

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.

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

Contenus de la formation

Définir la Biérologie

- Définition et histoire de la bière
- Méthodes de fabrication : brassage, fermentation, houblonnage à cru, filtration et refermentation
- Les différents types de bières
- Présentation de la roue des saveurs
- Le choix d'une gamme de bières
- Les techniques de service de la bière
- · Les accords mets et bières
- Le choix du verre
- Mousse ou pas mousse?

Définir la Cidrologie

- Définition et histoire du cidre
- Les différentes catégories de cidres
- La géographie du cidre
- Les matières premières et l'élaboration des cidres régionaux et internationaux
- Les marchés actuels
- Les chiffres de la production et de la consommation
- Les techniques de service et de distribution du cidre
- L'art de servir une bolée
- · Les accords mets et cidres

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 particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

Pour les TNS

Via le formulaire d'AGEFICE

Coût

1 140€, prix net



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller 4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale



