

Possibilité d'intervenir dans vos locaux

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Vincent
HOERTER**
Bistrotier spécialisé

Contenus de la formation

Définir la Biérogologie

- 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 Cidrogologie

- 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

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

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

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.

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

