

## Possibilité d'intervenir dans vos locaux

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 HOTELIERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## 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

### 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

### 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

### Bilan de la formation

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

## 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](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

