

Programme de formation « BIÉROLOGIE »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Professionnels / amateurs de la filière Vins & Spiritueux, Directeur d'établissement - Responsable de salle - Chef de rang - Serveur.

Objectifs : Savoir mieux maîtriser les techniques de service et de vente de bières.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un spécialiste en mixologie. Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

- **Principes de base**

Connaissances de produits.
Présenter les différentes familles de bières.

Présentation des bières de Paca (Focus sur les brasseries du 83 et 06).

Réponses aux questions.

- **Techniques de service et vente**

Suite présentation des bières de Paca (Focus sur les brasseries du 83 et 06).

Rédiger un support de vente personnel.

Réaliser des cocktails à base de bière.

Technique d'analyse sensorielle et argumentation.

Présentation et explication du vocabulaire spécifique bières : Français, Anglais, Allemand, Slovaque et de République Tchèque.