

Programme « BIÉROLOGIE »

Durée : De 14H à 70H

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.

Pré-requis : Aucun.

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.

LE PROGRAMME :

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.

