



VALORISER VOTRE CARTE DE BIÈRES

QUELLE BIÈRE POUR QUEL PLAT?

Public : Cette formation sur la bière s'adresse à tous les professionnels souhaitant valoriser leur gamme de bières. Connaître l'histoire de la bière, ses spécificités visuelles et organoleptiques constitue un atout majeur à l'heure où ce produit retrouve toutes ces lettres de noblesse.

Pré-requis : Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de:

- Valoriser leur gamme de bière

1
JOUR

▶ INTER ET INTRA ENTREPRISES

▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-
VEAU**

Présentation des matières premières : malts et houblons

Méthodes de fabrication

- ▶ Brassage
- ▶ Fermentation
- ▶ Houblonnage à crû
- ▶ Filtration
- ▶ Refermentation : définitions et explications

Les différents types de bières : pils, abbaye, trappiste, spéciales...

Mise en oeuvre sensorielle

- ▶ Mettre les 5 sens en éveil

Etude organoleptique d'une sélection de trois bières.

- ▶ Présentation de la roue des saveurs

Le choix d'une gamme de bières

Bières apéritives, bières accompagnantes d'un repas, bières digestives : comment faire le bon choix?

Valorisation de la bière sur les accords avec les mets : quelle bière pour quel plat?

Techniques de service

- ▶ Pression et bouteilles

Le choix du verre

Mousse ou pas mousse?

Le marché de la bière : les grandes tendances

Le vocabulaire de la bière

Préjugés et idées préconçues : la vérité sur la bière

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES:

Cours théoriques, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif et examen gustatif des différentes bières.

INTERVENANTS:

Biérologues.