UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

CONNAISSANCES SPECIFIQUES BAR EN BIEROLOGIE, CIDROLOGIE

PUBLIC : Professionnels et apprentis du secteur CHR (cafés, bars, restaurants, brasseries, caves, épiceries fines) souhaitant **enrichir leurs connaissances** « produits » et développer leurs compétences de conseil et de vente.

PRE REQUIS : Aucun

PRESENTIEL

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Connaître les produits, marier les saveurs et mieux les vendre
- Objectifs pédagogiques généraux
- Connaître les produits (bière ou cidre) pour mieux les vendre.
- Savoir marier les saveurs et construire des accords mets/boissons pertinents.
- Assimiler la culture, l'histoire et les typicités des produits pour mieux en parler au client.

MÉTHODE :

Formation présentielle, participative et expérientielle, alternant apports théoriques, démonstrations, dégustations commentées et mises en pratique sur plateau technique.

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

MATIERES PREMIERES ET FABRICATION

- Identifier les ingrédients essentiels
- Comprendre les étapes de fabrication
- Découvrir les styles et classifications
- Etude des matières premières, explication du brassage/pressurage, fermentation, garde, assemblage

DEGUSTATION PROFESSIONNELLE ET HYGIENE

- Identifier le matériel et l'espace de service, appréhender la dégustation sensorielle, appliquer les règles d'hygiène et de service
- Découverte du plateau technique en fonction du produit, dégustation à l'aveugle de plusieurs produits, nettoyage verrerie, tireuse ou bec verseur, plan de travail

TENDANCES, ACCORDS METS/BOISSONS ET ARGUMENTAIRE

- Identifier les tendances actuelles, comprendre l'évolution du marché, élaborer une carte cohérente de produits
- Panorama du marche, tendance France et monde, construction d'une gamme de bières ou cidre selon la clientèle

POSTURE PROFESSIONNELLE, VERRRIE, MARCHE

- Adopter une posture professionnelle et sensorielle, maîtriser la verrerie et le service adapté, argumenter et conseiller efficacement
- Travail sur la communication non verbale, assurance, gestuelle et expression sensorielle, association styles/verrerie, dégustation comparatives, mise en situation de vente.

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en biérologie, cidrologie