UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

PROGRAMME

BIÉROLOGIE

MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX VENDRE

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 constituent 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 :

- Connaître les produits pour mieux les vendre
- Saveur marier les saveurs
- Assimiler la culture des produits pour mieux en parler

INTERVENANT
Biérologues

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

Taux d'acquisition : 100%

Formation **7 HEURES**

INTER INTRA ENTREPRISES - 8 À 12 PARTICIPANTS

MÉTHODES DE FABRICATION

- PRESENTATION DES MATIERES 1ERES
- BRASSAGE
- FERMENTATION
- HOUBLONNAGE À CRÛ
- FILTRATION
- REFERMENTATION : DÉFINITIONS ET EXPLICATIONS

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BIÈRES : PILS, ABBAYE, TRAPPISTE, SPÉCIALES…

MISE EN ŒUVRE SENSORIELLE

- METTRE LES 5 SENS EN EVEIL
- LE VOCABULAIRE DE LA BIERE
- ÉTUDE ORGANOLEPTIQUE D'UNE SELECTION DE TROIS BIÈRES
- PRÉSENTATION DE LA ROUE DES SAVEURS

LE CHOIX D'UNE GAMME DE BIÈRES

- LE MARCHÉ DE LA BIÈRE : LES GRANDES TENDANCES
- BIÈRES APÉRITIVES, BIÈRES ACCOMPAGNANTES D'UN REPAS, BIÈRES DIGESTIVES : COMMENT FAIRE LE BON CHOIX ?

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

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 ?

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

INTERVENANT
Biérologues

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