



## 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
- Savoir marier les saveurs
- Assimiler la culture des produits pour mieux en parler

**Taux d'acquisition : 100%**

**Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 83,33%**

## 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 BIÈRE
- ÉTUDE ORGANOLEPTIQUE D'UNE SÉLECTION DE TROIS BIÈRES
- PRÉSENTATION DE LA ROUE DES SAVEURS

### LE CHOIX D'UNE GAMME DE BIÈRES

- LE MARCHÉ DE LA BIÈRE : LES GRANDES TENDANCES

**INTERVENANT**  
Biérologues

### MÉTHODE

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

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

**INTERVENANT**  
Biéologues

### MÉTHODE

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