UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 8 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

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

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 83,33%

MÉTHODE :

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

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

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 8 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

MÉTHODES DE FABRICATION

- Présentation des matières 1ères
- 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 éveil
- 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
- 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 ?

INTERVENANTS :

Biérologues