



# UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>Dates</u>	15 février 2019
<u>Tarif T.T.C.</u>	234,00 €uros TTC
<u>Tarif HT</u>	195,00 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	35,71 € HT
<u>Effectif minimum</u>	8
<u>Effectif maximum</u>	25

## CONSTRUIRE UNE CARTE DE BIERES EN SACHANT ASSOICER LES BIERES ET LES METS

### Public concerné

► Revendeurs : cavistes, épicerie fine- CHR : barman, restaurateurs, sommeliers- Brasseurs -Porteurs de projets création brasserie

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► savoir sélectionner les bières pour élaborer une carte dans une approche d'association avec les mets

### Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### Moyens d'encadrement

► la formation est animée par Elisabeth Pierre, Zytologue

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



# Programme

## **Accorder les bières et construire une carte de bières**

**Thème** : comment construire une carte des bières en restauration, en cave dans une approche d'association bières et mets.

### **Contenus :**

- familles de bières et goûts
- classification
- les mots des bières

Les notions d'accords bières et mets sont introduites pour être exploitées dans la construction de la carte, dans un but de conseil optimal aux clients

- Les fondamentaux : critères de choix des bières et des produits- les modes de préparation et de cuisson - le rôle des bières en cuisine
- Sélection de produits et de moments, selon les saisons