



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates du 13 au 15 février 2019

Tarif T.T.C. 900,00 €uros TTC

Tarif HT 750,00 €uros HT

Durée 21 heures

Coût Heure/Stagiaire 35,71 € HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 25

## PRODUIRE, DEGUSTER ET VALORISER LES BIERES

### Public concerné

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

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

- Comprendre l'élaboration des bières pour l'expliquer, distinguer les différents styles de bières, les présenter, les conseiller.
- savoir parler des bières à travers leur dégustation
- 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

## **Jour 1 : Connaissance Produit**

**Thème :** Les fondamentaux : culture brassicole et élaboration des bières

**Objectifs :** Comprendre l'élaboration des bières pour l'expliquer, distinguer les différents styles de bières, les présenter, les conseiller.

**Contenus :** Ingrédients -Techniques de brassage et de fermentation- Tendances marché Dimension historique et actuelle : styles traditionnels et néo styles

Cette journée intègre une approche technique de la production mise en perspective avec la dimension historique et actuelle des styles, afin de faciliter la compréhension des styles.

## **Jour 2 : Déguster les bières**

**Thème :** La dégustation appliquée aux bières

**Objectif :** savoir parler des bières à travers leur dégustation

**Contenus :** Approche sensorielle : familles aromatiques, défauts, descripteurs des bières.

Analyse organoleptique d'une bière, identification des défauts, règles de service.

## **Jour 3 : 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.

**Objectif :** savoir sélectionner les bières pour élaborer une carte dans une approche d'association avec les 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