



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>Dates</u>	14 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

## SAVOIR DEGUSTER ET PARLER DES BIERES

### **Public concerné**

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

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► savoir parler des bières à travers leur dégustation

### **Lieu de l'action et organisation pratique**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques mis en œuvre**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- vidéos- Travaux pratiques de dégustation et identification défauts

### **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

**Thème :** La dégustation appliquée aux bières

**Contenus :**

- Approche sensorielle :
  - les couleurs,
  - les familles aromatiques
  - les saveurs
  - les flaveurs
  - la rétro-olfaction
  - descripteurs des bières, vocabulaire.
  
- les défauts : critères et explications
  
- les règles de service à connaître
  - les verres
  - le service bouteille
  - le tirage pression