

# UNIVERSITÉ DU VIN

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

**Dates :** Le 06 avril 2022  
**A Suze la Rousse**



**Tarif TTC :** 250,00 €uros TTC  
**Tarif HT:** 300,00 €uros HT

**Durée :** 7 heures  
**Coût Heure/Stagiaire :** 30,71 € HT

**Effectif minimum :** 8  
**Effectif maximum :** 25

## CONSTRUIRE UNE CARTE DE BIERES EN SACHANT ASSOCIER 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

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### Moyens d'encadrement

► la formation est animée par Elisabeth Pierre, Zythologue

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

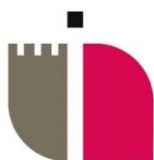
- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de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

### Modalités pratiques :

- **Lieu des cours :** Université du Vin à Suze la Rousse.
- **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
- **Délai d'accès :** Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



UNIVERSITÉ DU VIN

## 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 <sup>22</sup>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