

CERTIFICAT

CREER ET VALORISER UNE GAMME DE BIERES

3 modules de 3 jours en présentiel + 3 jours en distanciel

Année 2022-2023

Public concerné

Professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie, personnes en reconversion professionnelle ou porteurs de projets en CHR. Personnels des brasseries et micro-brasseries.

Prérequis

- Aucun prérequis pour le module 1
- Module 2 : Avoir suivi le module 1
- Module 3 : Avoir suivi le module 2

Objectifs du certificat

- Créer une gamme de bières en s'appuyant sur une évaluation organoleptique précise, une connaissance des modes d'élaboration et l'identification des styles de bières (traditionnels et néo-styles)
- Valoriser sa gamme en s'appuyant sur une qualité de service et les conseils d'accords mets-bières
- Intégrer les notions économiques d'achat, gestion de stocks et merchandising dans la constitution de sa gamme

Moyens d'encadrement

L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique et garantit la qualité de l'enseignement. Cette formation a été conçue en partenariat avec Elisabeth Pierre, fondatrice de Bierissima, auteure (Guide Hachette des bières, La petite encyclopédie de la bière, ...), experte bières indépendante et formatrice professionnelle.

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques, documents et vidéos pédagogiques, tests et quiz d'auto-évaluation, travaux pratiques et dégustations.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

En fin de chaque module, une évaluation théorique et pratique est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (par ex selon les modules : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation

Pour obtenir le certificat « Créer et valoriser une gamme de bière », le stagiaire doit avoir validé les 3 modules de formation de l'Université du vin dans une période maximale de 3 ans à partir de la date de participation au 1^{er} module, soit : **Module 1 – Initiation à l'univers professionnel de la bière, Module 2 – Des styles et des accords, Module 3 – Concevoir une gamme de bières.**

Après validation des évaluations de chacun des modules, remise au stagiaire d'un Certificat de formation.

Coût & financement (tarifs 2022-2023 / nos tarifs sont révisés chaque 1^{er} septembre)

2220 € HT/ 2664 € TTC - soit par module 740 € HT/ 888 € TTC – Pour vos solutions de financement, nous consulter.

Modalités pratiques :

- **Lieu des cours** : Lyon- Château de Montchat
- **Accessibilité** : Les locaux où se déroule la formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre plateforme d'apprentissage en ligne dispose d'un paramétrage d'accessibilité pour les personnes présentant certains troubles DYS. 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.
- **Effectif par session** : minimum 6, maximum 20
- **Durée** : **9 jours en présentiel (63 h) sur 3 modules + 3 jours en distanciel (21 h) – soit au total 12 jours (équivalent 84 heures)**

MODULE 1 INITIATION A L'UNIVERS PROFESSIONNEL DE LA BIÈRE

Après un premier volet de formation pour acquérir des connaissances sur le produit à travers des thématiques telles que l'histoire de la bière, les ingrédients et le processus d'élaboration, vous apprenez à déguster et décrire une bière en utilisant une méthode de dégustation et un vocabulaire adapté. La troisième partie du module met l'accent sur le service et la verrerie, en lien avec la dégustation et la notion de familles et styles de bière. Elle vous permettra de transposer les connaissances nouvellement acquises dans votre univers professionnel et de répondre aux demandes de votre clientèle.

Thématiques abordées :

Histoire de la bière, les ingrédients et l'élaboration de la bière, les mécanismes de la dégustation, méthodologie et vocabulaire pour la dégustation des bières, la notion de famille et de style, associer les différentes familles de bière à un profil organoleptique, service de la bière.

MODULE 2 APPROFONDISSEMENT ET IDENTIFICATION DES STYLES

Ce deuxième module propose une immersion dans l'actualité très riche de l'univers et du marché français et international de la bière. L'approfondissement de la dégustation vous permettra d'identifier des styles de bières traditionnelles et des néo-styles par la dégustation et des connaissances théoriques. Vous saurez expliquer l'origine et l'évolution des principaux styles de bières, les accorder avec des mets et des occasions de consommation appropriées, afin d'accompagner vos clients dans leurs recherches d'expériences gustatives et leurs choix de produits.

Thématiques abordées :

Approfondissement de la dégustation de bière, les styles de bière traditionnelles des pays d'héritage (Belgique, Allemagne, Grande-Bretagne, France), l'évolution des principaux styles traditionnels vers des néo-styles, la récente révolution brassicole, actualité du marché français et international de la bière, accorder mets et bières.

MODULE 3 CONCEVOIR UNE GAMME DE BIÈRES

L'ouverture de ce module se fait sur les bières spécifiques, fermentations sauvages et mixtes : un univers exceptionnel de dégustations et d'accords en gastronomie, entre styles traditionnels et néo-styles, qui demande de l'expertise et des connaissances approfondies. Après cette ultime étape de l'exploration du monde des bières, place à la conception d'une gamme de bières riche et adaptée à vos besoins et ceux de votre clientèle. En passant par des cours sur le positionnement, de merchandising et d'animation d'un point de vente, ce dernier module de formation vous donnera toutes les clés nécessaires pour la création et la valorisation d'une gamme de bières cohérente et pertinente.

Thématiques abordées :

Les bières spécifiques et leurs accords, le positionnement d'une gamme et la sélection de références, calculer ses prix et marges, choisir ses fournisseurs, merchandising et animation d'un point de vente.

NB : les 3 modules peuvent être suivis indépendamment, mais ne donnent alors pas lieu au certificat complet.

FICHE D'INSCRIPTION A UN STAGE COURTE DUREE

A retourner à l'Université du Vin – Le Château – 26790 Suze la Rousse

(Centre de Formation n° 82 26 000 12.26)

I – RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Monsieur Madame

Nom : Prénom :

Date et lieu de naissance : Nationalité :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

Téléphone : Portable :

Télécopie : E mail :

Niveau de Formation :

Profession :

II – STAGE CHOISI

Titre :

Date : Coût TTC :

III – SITUATION PROFESSIONNELLE (FACULTATIF POUR LES PERSONNES S'INSCRIVANT A TITRE NON PROFESSIONNEL)

Salarié

Nom de l'entreprise :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

Téléphone : Télécopie :

E mail :

Nombre de salariés : Code APE : Secteur de l'entreprise :

Demandeur d'emploi – N° d'identifiant

Autre (préciser)

IV – Mode de financement des frais du stage :

Personnel (dans ce cas, passer directement au V)

Employeur

Fonds d'assurance formation

Dénomination :

Adresse :

Convention de formation à établir entre l'Université du Vin et :

Employeur :

Autre organisme (agissant pour le compte de l'employeur)

Dénomination :

Adresse :

V – Conditions générales

a) Inscription : L'inscription à une formation implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales. Les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre chronologique de leur arrivée. La fiche d'inscription peut être retournée par courrier ou par télécopie. Les inscriptions par téléphone doivent être confirmées par écrit à l'aide de la présente fiche d'inscription qui doit impérativement être retournée à l'Université du Vin dans les meilleurs délais.

b) Inscription définitive et coût de la formation : L'inscription ne devient définitive qu'après réception par l'Université du Vin de la présente fiche d'inscription accompagnée du règlement de 30 % du coût de la formation correspondant à des arrhes, le solde étant exigible au maximum le premier jour du stage. En cas de prise en charge des frais de formation par un Fonds d'Assurance Formation, le stagiaire doit en informer le Service Formation de l'Université du Vin préalablement à l'inscription afin que celui-ci établisse les documents nécessaires à la prise en charge. En cas d'accord de prise en charge dûment justifié, le stagiaire est dispensé de faire l'avance des frais de formation.

c) Convocation : Une semaine avant l'ouverture du stage le Centre de Formation adresse au stagiaire ou le cas échéant à l'entreprise une convocation écrite confirmant les dates, les heures et le lieu du stage.

d) Certificat de stage et attestation de présence : Une attestation de présence est établie quotidiennement et signée par chaque participant. Elle sera remise sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève. Un certificat de stage nominatif est établi à l'issue de la formation. Il sera remis sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève.

e) Ajournement ou annulation du stage : Dans le cas où le nombre de participants à un stage serait jugé matériellement insuffisant, l'Université du Vin se réserve le droit d'ajourner ce stage et de le reporter à une date ultérieure. Le stagiaire est dans tous les cas prévenu au minimum une semaine avant la date prévue par téléphone et reçoit confirmation par courrier. Une autre date ou un autre stage pourra lui être proposé. En cas d'impossibilité de report, les arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés seront intégralement remboursés sans que la personne inscrite puisse prétendre à aucune indemnité à quelque titre que ce soit. Dans le cas où le nombre d'inscriptions est supérieur à l'effectif pouvant être accueilli, les demandes d'inscription non satisfaites sont reportées prioritairement sur le prochain stage identique, sauf avis contraire du candidat auquel cas le remboursement des arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés est immédiatement effectué.

f) Report et désistement : Les demandes de report sur le prochain stage identique sont admises dans la limite des places disponibles. Elles doivent impérativement être faites par écrit au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de démarrage du stage.

Toute personne désirant annuler son inscription à un stage doit en informer par écrit le Service Formation de l'Université du Vin. Seuls les désistements signalés au minimum 15 jours ouvrés avant la date de début de stage pourront donner lieu au remboursement des arrhes. Pour toute annulation ne respectant pas ces conditions, les arrhes déjà versées restent définitivement acquises à l'Université du Vin sauf cas de force majeure dûment justifiés et se limitant strictement à la survenance d'un des faits suivants : maladie, accident, décès, grève des transports ou refus de prise en charge des frais de formation par le Fonds d'Assurance Formation.

g) Absence ou abandon en cours de stage : En cas d'absence ou d'abandon en cours de stage, ce dernier est payable dans son intégralité sauf cas de force majeure. En cas de force majeure justifiant l'impossibilité de poursuivre le stage, l'Université du Vin acceptera le report du stagiaire sur le stage identique suivant, sous réserve de demande écrite faite par le stagiaire et de place disponible sur le stage suivant. Si ce stage a fait l'objet d'une convention de formation, seules les sommes qui n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées sont remboursées.

h) Responsabilité en matière de dégustation des vins : Le stagiaire s'engage lors des séances de dégustation prévues dans le cadre des enseignements, à ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés et à se servir des installations crachoirs et éthylo-tests tenus à sa disposition. Le même comportement est requis en cas de déplacement des stagiaires lors des visites de cave. L'Université du Vin demande au stagiaire à se conformer à la méthodologie de la dégustation enseignée par l'Université du Vin préconisant de ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés dans le cadre des enseignements.

i) Loi Informatique et Liberté : Conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, le stagiaire peut accéder aux informations le concernant, les rectifier et s'opposer à leur traitement ou à leur transmission éventuelle aux partenaires du Service Formation en lui écrivant.

j) Réclamation : Les litiges pouvant éventuellement survenir pendant le stage sont, après instruction préalable par le responsable de formation, réglés par le Directeur du Centre de formation. Toute réclamation doit, sous peine de déchéance, être effectuée dans les 15 jours suivants la date de démarrage du stage.

Je soussigné(e) déclare m'inscrire au stage indiqué au II et accepter sans réserve les conditions générales stipulées au V.

Fait à le

Signature, précédée la signature de la mention manuscrite « lu et approuvé »