

DEVELOPPER SON EXPERTISE BIERES ET CIDRES

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3600 €HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à servir, conseiller ou valoriser des boissons fermentées dans un établissement de HCR	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Une première expérience en service au bar ou restauration est un plus
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à identifier et comprendre les caractéristiques des principales familles de bières, cidres et boissons fermentées et assimiler la culture et l'histoire des produits pour en parler avec aisance et authenticité.

Vous serez capable de décrire et comparer les produits selon leurs origines, styles, saveurs et procédés de fabrication, associer les boissons à des mets ou à des moments de consommation pour proposer des accords harmonieux, et valoriser et argumenter une offre bar ou restaurant autour de la biéologie et de la cidrologie.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Découvrir les familles de bières et de cidres (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les grands styles de bières et cidres : fermentation, couleur, taux d'alcool, origine
- Comprendre les procédés de brassage et de fermentation
- Distinguer les caractéristiques sensorielles (amertume, acidité, texture, pétillance)
- Appréhender les AOP, labels et typicités régionales

2- Développer la culture produit et le vocabulaire sensoriel (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les termes techniques liés à la dégustation
- Reconnaître les arômes et saveurs dominants
- Décrire un produit selon ses caractéristiques organoleptiques
- Situer les boissons dans leur contexte culturel et gastronomique

3- Réaliser une dégustation professionnelle (3h30 – 2 séquences)

- Conduire une dégustation comparative de bières et de cidres
- Utiliser les fiches de dégustation et les grilles d'analyse sensorielle
- Identifier les défauts, équilibres et qualités d'un produit
- Comparer les styles selon l'origine et la méthode de production

4- Concevoir des accords mets et boissons et valoriser la vente (3h30 – 2 séquences)

- Associer les bières et cidres aux mets selon les principes d'accords gustatifs
- Créer une offre cohérente, attractive, écoresponsable
- Argumenter la vente selon le profil client
- Développer un discours professionnel autour de la culture, des traditions de la dimension durable des produits

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Identifier les produits et leurs caractéristiques** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans la culture brassicole et cidricole. Le formateur revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de la formation : enrichir sa culture produit pour mieux conseiller et valoriser les boissons. Les participants partagent leurs représentations et leurs pratiques professionnelles. À travers des visuels, cartes, flacons témoins et supports sensoriels, le formateur présente les principales familles de bières et de cidres, leurs procédés de fabrication, leurs origines et les principaux critères de différenciation. Le formateur réalise un focus sur les typicités régionales et les tendances de consommation actuelles. Il évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Relier procédés et profils sensoriels** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques et d'analyses de fiches produits. Les participants étudient les impacts du choix des ingrédients, de la fermentation et du conditionnement sur le goût et la texture des boissons. Le formateur anime des comparaisons gustatives entre bières blondes, ambrées, brunes, et cidres doux, bruts et demi-secs. L'accent est mis sur la reconnaissance visuelle et olfactive des styles, ainsi que sur la cohérence entre procédé et rendu sensoriel. Les corrigés et échanges collectifs permettent aux participants d'évaluer leur capacité à décrire et classer les produits selon leurs caractéristiques.
- **Séquence 3 (1h30) Découvrir le vocabulaire de la dégustation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente les bases de l'analyse sensorielle : vue, nez, bouche et illustre les principales familles d'arômes à l'aide d'exemples concrets. Les participants expérimentent la reconnaissance de saveurs et décrivent leurs ressentis. Le formateur alimente les réflexions sur la subjectivité du goût et la cohérence des descriptions entre professionnels. Une grille de dégustation permet d'évaluer la maîtrise du vocabulaire sensoriel.
- **Séquence 4 (2h) Situer les boissons dans leur culture gastronomique** [présentiel] : Le formateur présente les grandes traditions brassicoles et cidricoles en France et à l'international. Les participants découvrent les usages culinaires et les contextes de consommation à travers des études de cas. Des outils pratiques (cartes d'origine, fiches culture produit, lexique bilingue) sont transmis pour enrichir la présentation orale des produits. Les participants préparent, individuellement ou en sous-groupes, une courte restitution orale sur un produit emblématique de leur choix. La clarté du discours et la valorisation de l'origine sont évaluées par le formateur.
- **Séquence 5 (1h30) Comprendre la méthodologie de dégustation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur détaille la méthodologie de dégustation : observation, olfaction, analyse gustative et restitution. Les participants observent une démonstration avant de réaliser une première dégustation guidée. L'accent est mis sur la posture d'observateur, la neutralité sensorielle et la rigueur d'analyse. Le formateur commente les erreurs fréquentes et propose des stratégies pour améliorer la précision descriptive. Le formateur évalue la bonne appropriation des étapes de dégustation.
- **Séquence 6 (2h) Comparer et analyser les produits** [présentiel] : Les participants réalisent une dégustation comparative de bières et de cidres selon différents styles. Le formateur accompagne les analyses, interroge les ressentis et relie les impressions à la fiche technique du produit. Il réalise un focus sur la notion d'équilibre aromatique et sur les paramètres de service influençant la perception (température, verrerie, conditionnement). Les productions sont corrigées collectivement et permettent d'évaluer la progression dans la précision du vocabulaire et la cohérence des analyses.
- **Séquence 7 (1h30) Créer des accords gustatifs** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur propose une mise en situation concrète : concevoir des associations entre bières, cidres et plats types. Il rappelle les principes d'accords gustatifs (complémentarité, contraste, équilibre). Les participants élaborent leurs propositions d'accords, individuellement ou en sous-groupes, en tenant compte du profil aromatique et de la texture du produit. L'accent est mis sur la cohérence des choix et la créativité raisonnée. Le formateur alimente les réflexions sur la construction du discours commercial associé. Des outils pratiques (grilles d'accords, lexique des saveurs, tableau de correspondance) sont transmis. Le formateur évalue la pertinence des propositions d'accords et la qualité de l'argumentation orale.
- **Séquence 8 (2h) Argumenter la vente et valoriser la culture produit** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur propose une série de mises en situation inspirées de cas réels de vente et de conseil client. Les participants endossent différents rôles (barman, serveur, client) pour travailler leur posture, leur vocabulaire et leur aisance commerciale. Le formateur réalise un focus sur les techniques de storytelling produit et la valorisation de la culture régionale. Des outils de communication (fiche produit, argumentaire client, suggestions d'accords) sont remis aux participants. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de

transposition des acquis au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MOBILISES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.