

## ACCROITRE SON EXPERTISE EN BIEROLOGIE ET CIDROLOGIE

|                    |  |                   |  |
|--------------------|--|-------------------|--|
| <b>Durée</b>       | 14 heures, soit 2 jours  | <b>Tarif</b>      | INTER : 360 € HT /pers<br>INTRA : 3200 € HT/groupe |
| <b>Public visé</b> | Toute personne amenée à conseiller et servir bières et cidres  | <b>Pré-requis</b> | Compréhension du français                          |
| <b>Modalités</b>   | Présentiel<br><input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST<br><input type="checkbox"/> en entreprise | <b>Session</b>    | Voir catalogue 2022                                |

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à situer les différents types de bières et de cidres, utiliser le vocabulaire de la dégustation et de la vente spécifique, et reconnaître la qualité d'un produit afin de mieux le conseiller et le vendre.

Vous serez capable d'apporter la plus grande des satisfactions à vos clients en adaptant votre prestation aux demandes, proposant un produit ou un service complémentaire ou additionnel, et en conseillant bières et cidres les plus adaptés au mariage des saveurs et aux goûts des clients.

### CONTENU DU PROGRAMME

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

#### 1- La carte des bières (3h30 – 2 séquences)

- S'approprier l'histoire, la géographie et les étapes de la fabrication de l'orge à la mise en bouteille
- Connaître les différents types de bières et leurs caractéristiques
- Concevoir une carte des bières, l'équilibre et le choix des références
- Maîtriser la méthode professionnelle pour déguster une bière

#### 2- Le service de la bière (3h30 – 1 séquence)

- Mettre en valeur la carte des bières
- Maîtriser les principales règles d'accords avec les mets
- Utiliser le matériel adéquat
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 3- La connaissance des cidres (3h30 – 2 séquences)

- S'approprier l'histoire et la géographie de la cidrologie
- Découvrir les étapes de la fabrication de la pomme à la mise en bouteille
- Connaître les différents types de cidres et poirés et leurs caractéristiques
- Maîtriser la méthode professionnelle pour déguster un cidre

#### 4- Le service du cidre (3h30 – 1 séquence)

- Mettre en valeur la carte des cidres
- Maîtriser les principales règles d'accords avec les mets
- Utiliser le matériel adéquat
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

## SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Art de la bière [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux d'une bonne maîtrise des arts de la bière et du cidre pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur leur offre en bières. Le formateur synthétise l'ensemble et expose l'histoire et la géographie de la bière et les différentes variétés et leur goût. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Dégustation bière [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour d'exercices réalisés collectivement, permettant de s'approprier la méthode professionnelle de dégustation de la bière. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les caractéristiques des différents types de bières, les étapes de fabrication, la fermentation, les arômes... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Service bière [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires découvrent les bonnes pratiques du service de la bière, tout en construisant un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié. L'accent est porté sur la mise en valeur de la carte, les accords mets/bières et l'utilisation du matériel adéquat. Des fiches pratiques sont transmises. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux réalisations.
- **Séquence 4 (1h30) Art du cidre [présentiel]** : Dans cette séquence, les stagiaires sont amenés à apporter collectivement des éléments sur l'offre en cidre de leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et expose l'histoire et la géographie du cidre et les différentes variétés et leur goût. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 5 (2h) Dégustation cidre [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour d'exercices réalisés collectivement, permettant de s'approprier la méthode professionnelle de dégustation d'un cidre. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les caractéristiques des différents types de cidres et poirés et les étapes de fabrication, la fermentation, les arômes... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 6 (3h30) Service cidre [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires découvrent les bonnes pratiques du service du cidre, tout en construisant un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié. L'accent est porté sur la mise en valeur de la carte, les accords mets/cidres et l'utilisation du matériel adéquat. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

## METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matériel bar, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

*Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

*mise à jour : 12/04/2022*

