

#### NOTRE STRUCTURE :

Implantée au cœur du campus brassicole engagé de Brasserie de France, au sein d'une brasserie en activité, Bière expérience(s) propose des formations et des ateliers de dégustation et de brassage.

Composée de professionnels passionnés, brasseurs, zythologues, et d'intervenants extérieurs aguerris, notre équipe vous accompagne grâce à des formations ludiques et professionnelles, toujours conviviales et participatives. A travers notre programme de formations, vous pourrez vous perfectionner dans votre domaine d'activité, que vous soyez micro-brasseurs, industriels ou professionnel du C.H.R.

Bière Expérience(s) est organisme de formation enregistré sous le numéro 27 21 04457 21 auprès du préfet de la région Bourgogne Franche-Comté.

Cette formation est proposée en partenariat avec **Elisabeth Pierre**, fondatrice de l'Académie **Bierissima®**, auteure spécialisée dans les formations professionnelles bières, avec des outils pédagogiques interactifs et innovants.

#### A QUI NOUS ADRESSONS-NOUS ?

Notre formation « sommelier, barman, restaurateur : devenez un pro de la bière » s'adresse aux professionnels de la sommellerie et de la restauration, aux personnes en reconversion professionnelle ou porteurs de projets en CHR.

**PRE-REQUIS :** Avoir un niveau de français correct (savoir lire et écrire)

#### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les bases des bières dans leurs dimensions goût et associations à table

Avoir une vision globale de l'approche « bières et mets »

#### CONTENU DE LA FORMATION

Une journée sur mesure pour les professionnels de la restauration

- s'y retrouver parmi les styles, appréhender les bières nouvelle génération
- Connaître les atouts bières à table et en cuisine
- Pour associer bières et mets, pour mieux les proposer en restauration

#### PROGRAMME DÉTAILLÉ



- Présentation de la formation, tour de table
- Rapide questionnaire d'entrée en formation, afin d'évaluer le niveau au démarrage
- Comprendre la bière : approche culturelle et historique, les étapes clés de la fabrication, les styles, les grandes familles par dominantes de goût.
- Les associations bières et mets : les repères clés à connaître, méthode et applications. Comprendre comment s'harmonisent les différents saveurs et les caractères aromatiques des mets et des bières. Découvrir les alliances et mettre en œuvre la dégustation et le commentaire descriptif des harmonies. Mise en pratique, notamment lors du déjeuner.
- Grâce à votre carte de bières, proposez une approche moderne et ludique des accords boissons/mets.
- QCM en fin de journée pour évaluer les acquis.

## **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés théoriques, documents pédagogiques, exercices, travaux pratiques et dégustations.

## **DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION**

Durée : 1 jours (7h en présentiel) - Horaires : de 9h à 12h et de 13h à 17h

Effectif : 6 à 12 stagiaires par session de formation

Lieu : 16, rue Maurice Chantin, ZAC des Cerisières, 21200 BEAUNE

Accessibilité : nos formations sont accessibles à toute personne âgée de plus de 18 ans.

Si vous souhaitez suivre notre formation et que vous vous trouvez en situation de handicap, des solutions existent. Un accompagnement peut être mis en place ainsi qu'un aménagement de la formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent sur ce sujet pour la mise en place de votre accueil.

## **DÉLAI D'ACCÈS**

Délai d'accès : Jusqu'à 48h avant le début de la formation et en fonction des places restantes.

Dans le cas où la convention serait signée moins de 15 jours avant la date d'entrée en formation, le stagiaire s'engage à signer un accord d'abandon au droit relatif au délai de rétractation.

## **TARIF : 580€ TTC (TVA : 20%) (hors restauration)**

Nous vous proposons de commander un plateau repas à consommer sur place, avec mise en œuvre des accords bières et mets : 29 € TTC (TVA : 20%).

## **INTERVENANTS :**

Elisabeth Pierre, Zythologue depuis plus de 25 ans, Auteure - Editrice - Formatrice. Créatrice de MORDU Magazine, l'Académie Bierissima, Podcast Irrésistibles.

## **MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION :**

- Signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- évaluation par QCM en fin de journée
- une attestation de formation est remise à chaque stagiaire en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

## **POSSIBILITES DE FINANCEMENT**

- OPCO : Bière Expérience(s) est organisme de formation enregistré sous le numéro 27 21 04457 21 auprès du préfet de la région Bourgogne Franche-Comté. A ce titre les formations proposées sont éligibles aux financements OPCO
- Demandeur d'emploi : demandez à Pôle Emploi de valider votre demande de formation
- Auto-financement : optez pour un financement personnel de votre formation.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question relative au montage du financement de votre formation (envoi de documents : programme, convention, etc...).

## **INFOS PRATIQUES**

Nous sommes joignables du lundi au vendredi, de 9h à 17h

CONTACT : Tél : 09 75 68 78 44, Mail : [contact@biere-experiences.com](mailto:contact@biere-experiences.com)

ADRESSE : 16 rue Maurice Chantin, ZAC des Cerisières, 21200 BEAUNE

 **BIÈRE EXPÉRIENCE[S]**  
**BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION**

**FORMATION**

---

Titre : Sommelier, barman, restaurateur : devenez un PRO de la bière

Date(s) : ..... Prix € TTC : 580,00.....

**PARTICIPANT** (remplir un bulletin pour chaque participant)

---

Nom, Prénom : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

le stagiaire reconnaît disposer des prérequis nécessaires pour la formation choisie.

BESOINS et ATTENTES vis-à-vis de la formation :

.....  
.....  
.....

le stagiaire a besoin d'une adaptation spécifique de la formation dans le cadre d'une situation de handicap : .....

...

**ENTREPRISE**

---

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Personne chargée des relations avec le stagiaire (Nom, Prénom) : .....

Téléphone : ..... Courriel : .....

*La convention de stage est envoyée à la personne chargée des relations avec le stagiaire.*

**FACTURATION**

---

Prise en charge de la formation par un OPCO (les démarches incombent au client) :  Oui  Non

Le cas échéant : envoi de la facture à l'OPCO

Nom et adresse OPCO : .....

Votre contact OPCO (Nom, Prénom) : .....

Courriel : .....

*L'accord de prise en charge écrit doit nous parvenir par courrier de l'OPCO a minima 7 jours avant le début de la formation. Dans le cas contraire, le client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.*

Fait à .....le .....

Signature\*

Cachet de l'entreprise

\* La signature du bulletin vaut acceptation des conditions générales de vente formation de Bière Expérience(s).

Règlement à nous faire parvenir en spécifiant la référence du stage et le montant en € TTC, par virement ou chèque à l'ordre de Bière Expérience(s).

*Les informations portées sur ce bulletin d'inscription sont destinées au traitement de votre inscription. Ces données peuvent également être réutilisées par notre entreprise pour vous envoyer des informations sur les activités de Bière Expérience(s). Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression des données vous concernant que vous pouvez exercer en adressant un e-mail à [contact@biere-experiences.com](mailto:contact@biere-experiences.com) ou par courrier à Bière Expérience(s), 16 rue Maurice Chantin, 21200 BEAUNE.*