



BIÈRE EXPÉRIENCE[S]

FORMATION PROFESSIONNELLE

« CAVISTE, BRASSEUR : perfectionnez-vous en ZYTHOLOGIE »

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 pour les particuliers, les entreprises et les brasseurs professionnels.

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 « Perfectionnez-vous en ZYTHOLOGIE » s'adresse aux professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie, aux personnes en reconversion professionnelle ou porteurs de projets en CHR, au personnel de brasseries et micro-brasseries.

PRE-REQUIS :

- Avoir un niveau de français correct (savoir lire et écrire)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

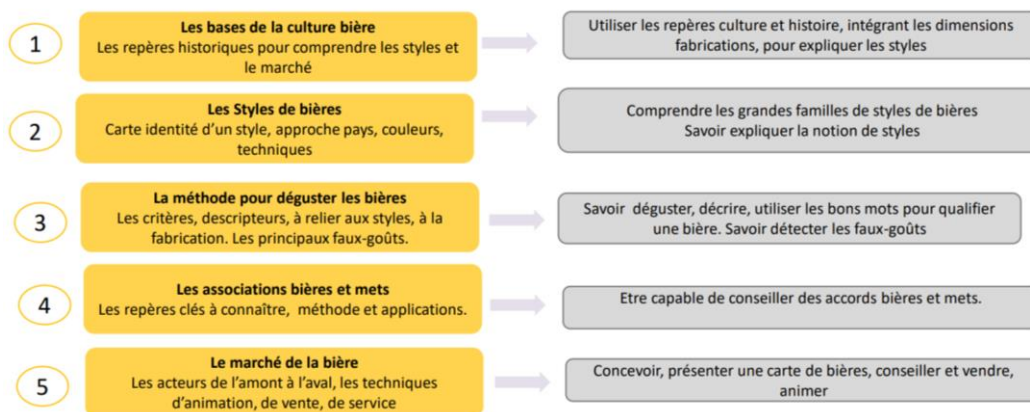
- Connaître les bases de la dégustation
- Avoir une vision globale des goûts en fonction des styles.
- Savoir utiliser les bons mots pour conseiller et parler de des bières.

CONTENU DE LA FORMATION

Un parcours de formation sur mesure, avec une progression sur 5 jours :

- pour disposer d'un socle solide de connaissances du produit bière sous l'angle dégustation
- pour expérimenter la dégustation de différents styles de bières
- pour développer votre vocabulaire dans le conseil et la présentation des bières
- pour détecter les faux-goûts

PROGRAMME DÉTAILLÉ



Lundi

- Présentation de la formation, des formateurs, des stagiaires
- Questionnaire d'entrée en formation, afin de valider les besoins et attentes, ainsi que le niveau du groupe au démarrage de la formation

Bière Expérience(s), 16 rue Maurice Chantin, 21200 BEAUNE

WEB : www.biere-experiences.com - Mail : contact@biere-experiences.com

SIRET : 948 156 773 - TVA : FR39948156773

BIÈRE EXPÉRIENCE[S]

- Les bases de la culture bière, les repères historiques pour comprendre les styles et le marché
- atelier de brassage : réalisation de brassins de 20L pour appréhender de façon précise le process, les ingrédients et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques du produit fini.

Objectifs pédagogiques : Utiliser les repères culture et histoire, intégrant les dimensions fabrications, pour expliquer les styles. Comprendre parfaitement le process de fabrication.

Modalité d'évaluation : par QCM en fin de journée

Mardi

- Les Styles de bières : carte identité d'un style, approche pays, couleurs, techniques
- L'étiquetage des bières : comprendre les différentes mentions, celles imposées par la réglementation et les usages, et les mentions facultatives

Objectifs pédagogiques : Comprendre les grandes familles de styles de bières. Savoir expliquer la notion de styles

Modalité d'évaluation : par QCM en fin de journée

Mercredi

- La méthode pour déguster les bières : les critères, descripteurs, à relier aux styles, à la fabrication.

- Les principaux faux-goûts : causes, conséquences, les identifier. Exercices de dégustation.

- Le service de la bière : quels verres pour quelles bières ? La température de service. Savoir servir une bière bouteille/une bière pression.

Objectif pédagogique : Savoir déguster, décrire, utiliser les bons mots pour qualifier une bière. Savoir détecter les faux-goûts. Assurer un service de la bière qualitatif.

Modalité d'évaluation : par QCM en fin de journée, tests de dégustation, rédaction de notes de dégustation

Jeudi

- Les associations bières et mets.

- Les repères clés à connaître, méthode et applications.

Objectif pédagogique : être capable de conseiller des accords bières et mets

Modalité d'évaluation : mise en situation, propositions d'accord évaluées par les formateurs

Vendredi

- Le marché de la bière. Les acteurs de l'amont à l'aval, la segmentation du marché, les techniques d'animation, de vente, de service.

- 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.

Objectifs pédagogiques : Savoir concevoir, présenter une carte de bières, conseiller et vendre, animer

Modalité d'évaluation : par QCM en fin de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

DURÉES ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée : 5 jours (35h en présentiel)

Horaires : du lundi au vendredi 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.

Bière Expérience(s), 16 rue Maurice Chantin, 21200 BEAUNE

WEB : www.biere-experiences.com - Mail : contact@biere-experiences.com

SIRET : 948 156 773 - TVA : FR39948156773

BIÈRE EXPÉRIENCE[S]

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 : 1 680€ TTC (TVA : 20%)

Ce tarif n'inclut pas la restauration (possibilité de commander des plateaux repas, de façon groupée, ou d'emmener votre repas et de déjeuner sur place).

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 :

- Chaque jour : signature d'une feuille d'émargement par demi-journée
- 1^{er} jour de formation : évaluation des connaissances des participants au travers d'un questionnaire
- Evaluation quotidienne 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. Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre OPCA de branche (pour trouver votre OPCO : <https://travail-emploi.gouv.fr/ministere/acteurs/partenaires/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

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

FORMATION

Titre : PERFECTIONNEZ-VOUS EN ZYTHOLOGIE

Date(s) : Prix € TTC : 1680,00.....

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 àle

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 ou par courrier à Bière Expérience(s), 16 rue Maurice Chantin, 21200 BEAUNE.