

# BIEROLOGIE CIDROLOGIE & AUTRES BOISSONS FERMENTÉES

Thème: Bar Service - Connaissances techniques  
Spécifiques Bar  
Formacode : 42723



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis du vocabulaire produit
- Sera capable de retranscrire les procédés de fabrication
- Connaitra les grands profils sensoriels
- Sera en capacité de mieux orienter le client dans ses choix

## Programme

### 1. LA FERMENTATION

Un soupçon de biochimie et de microbiologie pour comprendre le mécanisme de de la fermentation

### 2. LA BIÈRE

Histoire et Tendances de consommation

Les ingrédients entrant dans la composition d'une bière : EAU - MALT - HOUBLON - LEVURE

Les étapes de fabrication : MALTAGE, EMPATAGE, HOUBLONNAGE & EBULLITION - FERMENTATION.

Les différentes fermentations.

50 nuances de bières. Les grands styles et leurs histoires : ALE, WILD ALE, LAGER,

BCJP Guidelines

Le service de la bière : Matériel, Contenants, températures.

### 3. LE CIDRE

Histoire du cidre

Tendances de consommation en France

Les différentes variétés de pommes à cidre

Labels AOP, IGP,...

#### Description et explication des 7 grandes étapes de fabrication:

Broyage, Marcage, Montage, Pressurage, Dégécation, Soutirage, Entonnage

50 nuances de cidres et poirés

Mixologie et cidre

Profils sensoriels et alliances Mets-cidres

### 4. AUTRES BOISSONS FERMENTÉES SANS ALCOOL

Abécédaire des boissons fermentées

Focus sur : l'hydromel, le kéfir, le kombucha, boza, ginger beer, Tepache

Les boissons fermentées et la tendance Healthy

### 5. ATELIER : MÉTHODE D'ÉLABORATION ET RECETTES DE BOISSONS FERMENTÉES

Mixologie et boissons fermentées

### 6. Réglementation en vigueur sur la vente de ces boissons Home Made et création de carte.



Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra: 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

Lieu de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la  
branche professionnelle (AKTO)

Inter: 350€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap  
ou si vous avez une particularité  
à déclarer, contactez notre référent  
Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire

Fiches techniques et fiches mémos

Documents en ligne

Formateurs

Guirec AUBERT

# BIEROLOGIE CIDROLOGIE & AUTRES BOISSONS FERMENTÉES



Thème: Bar Service - Connaissances techniques  
Spécifiques Bar  
Formacode : 42723

## Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents, supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets, Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

### Nature des travaux demandés aux participants

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions.

Reproduction de techniques et recettes, élaboration de fiches techniques.

### Matériels utilisés :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

## Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de formation sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

## Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

## Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.



RESULTATS A VENIR EN 2023

## Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels  
pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de  
l'organisme de  
formation



Note globale