

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

Presentation - tour de table - mise en contexte (0h25)

1 Qu'est ce qu'une boisson fermentée? (0h15)

- Contexte réglementaire applicable : 6 règlements du Paquet Hygiène et règlements satellites (Ex : règlement INCO)
- Les obligations des entreprises alimentaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rôle des autorités sanitaires et des organismes de contrôle

2 La bière (8h)

- 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.
- Sommellerie et service de la bière : Profils sensoriels et alliances Mets-Bières
- Le service de la bière : Matériel, Contenants, températures.

3 Le cidre (3h30)

- 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, Dégorgement, Soutirage, Entonnage
- 50 nuances de cidres et poirés. Les autres fruits dans le cidre.
- Profils sensoriels et alliances Mets-cidres

4 Autres boissons fermentées sans alcool (1h)

- Abécédaire des boissons fermentées
- Focus sur : l'hydromel, le kéfir, le kombucha, boza, ginger beer, Tepache
- Les boissons fermentées et la tendance Healthy



Public

Salariés des entreprises



Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaires

MODALITÉS



Présentiel

14 heures sur 2 jours



Effectif par session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires
En INTER : 4 à 12 stagiaires



Lieu

France



FINANCEMENT

Contactez-nous pour en savoir plus !



VALIDATION

Attestation nominative de formation



DOCUMENTATION

Livret stagiaire, documents en ligne



FORMATEURS

Formateurs biérologues - zythologues



BIEROLOGIE CIDROLOGIE & Autres boissons fermentées

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



- 5 Réglementation en vigueur sur la vente de ces boissons et création de carte. (0h20)
- 6 Evaluation et cloture (0h30)

MÉTHODE 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 et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants :

- Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés :

- Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels : Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
- Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des jeux de rôle, des mises en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage 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 stage, visant à évaluer son appréciation au regard du stage, du formateur, du lieu. Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit ou dématérialisée, récupéré à la fin de la formation.