



Bières et Spiritueux : mieux les connaître pour mieux les vendre

Ces dernières années, de très nombreuses brasseries ont vu le jour. L'engouement pour la bière est désormais une réalité sur l'ensemble de notre territoire. Le développement des apéritifs dînatoires a également permis de renouer avec les spiritueux de nos terroirs.

Ces deux familles de produits présentent de nombreux points communs qu'il convient d'étudier, tant dans leurs caractéristiques organoleptiques que dans l'exigence de leurs procédés de fabrication. Cette formation vous propose de les découvrir afin de mieux conseiller vos clients.



5 à 9
participants



40
heures



Formation à distance
ou en live



Coffret bières
et spiritueux inclus*



Attestation
de fin de formation

* Un coffret réunissant plusieurs bières et spiritueux est adressé à chaque stagiaire lorsque la formation est suivie à distance.

Objectifs de la formation

- Connaître les différentes méthodes d'élaboration des bières et des spiritueux.
- Apprécier les caractéristiques d'une bière ou d'un spiritueux grâce à l'analyse gustative.
- Acquérir un vocabulaire spécifique pour présenter efficacement les produits à sa clientèle.
- Maîtriser les principes des accords gastronomiques avec les bières et les spiritueux.
- Maîtriser l'art des assemblages et de la réalisation de cocktails.
- Proposer des offres attractives et les commercialiser afin de développer son chiffre d'affaires.

Compétences visées

- Mettre en valeur les produits grâce à des techniques de service et de vente adaptées.
- Présenter clairement les caractéristiques de chaque produit afin de permettre au client de choisir en connaissance de cause.

Prérequis :

Aucune compétence préalable ni aucun diplôme ne sont requis.

Public :

Propriétaires ou responsables de chambres d'hôtes et de gîtes, barmans, restaurateurs, serveurs, maîtres d'hôtel, cavistes, sommeliers, hôteliers et chefs de rayon boissons.



Programme

01

La bière, une boisson ancienne en plein renouveau

- Histoire de la bière dans le monde et en Europe.
- Explosion de la consommation de bière et essor des brasseries indépendantes en France.
- Fabrication : importance des ingrédients et des techniques dans la différenciation des produits.
- Types de bières, caractéristiques physiques et gustatives, catégories et mentions légales.

02

Les spiritueux, un univers de goûts riches et variés

- Histoire des spiritueux en Europe.
- Fabrication d'une eau-de-vie : la distillation.
- Spiritueux du monde : Cognac, Armagnac, Gin, Vodka, Rhum, Whisky...
- Mentions légales et leur signification ; vins aromatisés et liqueurs.

03

Les techniques de service et de dégustation

- Déguster une bière : verrerie, température de service, fiche de dégustation, roue des arômes, exercices pratiques.
- Déguster un spiritueux : verrerie, température de service, fiche de dégustation, roue des arômes, exercices pratiques.
- Vocabulaire de la dégustation et communication orale : passer de l'analyse à la vente.
- Conserver correctement ses bières et ses spiritueux.

04

Mettre en valeur ses bières et ses spiritueux

- Accords gastronomiques autour de la bière et des spiritueux.
- Cocktails et mixologie.
- Tendances du marché : bio, No-Lo... et techniques de vente.



Démarche pédagogique

La formation dure **40 heures**. Lorsqu'elle est suivie à distance, un coffret réunissant plusieurs bières et spiritueux est adressé à chaque stagiaire.

De petits groupes de professionnels sont constitués afin de favoriser les échanges d'expériences. Des fiches pratiques, lexiques et scénarios sont transmis à chaque stagiaire.

La formation alterne apports théoriques et approches pratiques grâce à une plateforme collaborative dédiée et à des outils de visioconférence.

Référente pédagogique : Anaïs CHAMPEVAL - 05 53 53 53 21.



Évaluation

L'évaluation de fin de formation est réalisée par le formateur selon les compétences visées. Elle peut prendre la forme d'un QCM, d'un exercice pratique, d'une mise en situation ou d'un échange oral.

À son issue, ATIS vérifie que les enseignements prévus ont bien été suivis et remet le certificat de fin de stage.

Un questionnaire de satisfaction complète l'évaluation de la prestation.



Un accompagnement e-learning pour prolonger la formation



Vidéo de présentation de chaque séquence



Quiz d'évaluation



Replays des cours passés



Ressources pédagogiques complémentaires (PDF, fiches pratiques, supports de synthèse)



Dates et horaires

Vous souhaitez participer à une session ou obtenir des informations complémentaires ?

Contactez-nous au
06 32 47 02 80



Tarification

La partie administrative est sans frais. Le prix pédagogique dépend du volume d'heures concerné.

Devis : Laurent FAURE - **05 53 53 53 07**
laurent.faure@atisformation.com



Accessibilité

Pour toute question relative à l'accessibilité ou aux besoins d'aménagement :

Référent handicap :
05 53 53 53 07
Une étude individualisée des besoins peut être réalisée.



Cadre réglementaire

Cette formation étant nouvellement proposée, les indicateurs spécifiques - taux de satisfaction, taux de complétion et taux d'atteinte des objectifs pédagogiques - seront publiés à l'issue de la première session.



LE GOÛT DES HÔTES
FORMATION

Cultivons l'art de l'accueil