



## Programme



### Présentation Historique et Géographique de la bière/cidre : (2 heures)

- De l'aube des temps à nos jours
- Où produisons nous de la bière/cidre ?
- Préjugés et idées préconçues : la vérité sur la bière/cidre



### Son élaboration : (2 heures)

- Méthodes de fabrication
- Les matières premières



### Les diversités : (2 heures)

- Les différentes couleurs : blanche, blonde, rousse, brune... (bières)
- Les différents types de bières : abbaye, trappiste, spéciales... (bières)
- Les différents types de cidres (cidre)



### La dégustation : (3 heures)

- Atelier organoleptique
- Apprentissage de la méthode de dégustation
- Mieux maîtriser le vocabulaire
- Dégustation d'une sélection de différents types de bières/cidres

### Le service et la vente : (3 heures)

- Quelle bière/cidre choisir : Pression et bouteilles
- Bien la servir : Le choix du verre; ...
- Bières apéritives, bières accompagnantes d'un repas, bières digestives (bière)
- Les Accords Mets/Bières ou cidres: les règles

### Le marché de la bière : (2 heures)

- La place de la bière/ du cidre dans l'Hôtellerie et la restauration
- Bien choisir sa gamme de bières/cidres
- Les grandes tendances



## Objectifs pédagogiques

- Connaître les produits pour mieux le vendre
- Savoir marier les saveurs
- Assimiler la culture des produits pour mieux en parler

**INTER**

Mini 6

**INTRA**

Mini 2



## Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de connaître l'histoire de la bière, d'apprendre à les déguster pour mieux argumenter ses ventes et de proposer des accords mets/bières.