



LC FORMATIONS

CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

BIÉROLOGIE

CONTACT / RENSEIGNEMENT :

CASTILLON LAURÈNE, 06.69.23.18.16
CONTACT@LC-FORMATIONS.FR



FORMATION BIÉROLOGIE

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Comprendre l'histoire, la culture et les processus de fabrication de la bière.
- Développer une expertise dans la dégustation et l'évaluation des différentes bières.
- Acquérir des compétences pour conseiller, servir et marier les bières avec des mets.
- Connaître les aspects législatifs et commerciaux du secteur brassicole.

➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Action de formation pour favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste, l'évolution des emplois, et le développement de compétences spécifiques à la biérologie.

➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 70 heures sur 10 jours.

Horaires et Dates : Voir convention de formation.

➔ TARIF

Sur demande.

➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.

Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



FORMATION BIÉROLOGIE

➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques et dégustations pratiques.
- Visites de brasseries et ateliers de brassage.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

OUTILS PÉDAGOGIQUES : L'intervenant alternera découverte des concepts liés au business, découverte des audiences et conseils pédagogiques sur la bonne façon de communiquer. Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Les stagiaires étudieront notamment un cas concret de publication, à adapter selon les règles et usages de chaque media social.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Livret explicatif.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP : Les personnes en situation de handicap physique peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

ELÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Equipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des articles disponibles en ligne.

COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation sera assurée par :



FORMATION BIÉROLOGIE

➔ **CONTENU DE LA FORMATION**

PARTIE 1 - HISTOIRE ET CULTURE DE LA BIÈRE (5H)

- Histoire de la bière à travers les âges
- Les grandes traditions brassicoles dans le monde
- Évolution des styles et des techniques de brassage

PARTIE 2 - PROCESSUS DE FABRICATION DE LA BIÈRE (15H)

- Ingrédients de base : eau, malt, houblon, levure
- Étapes du brassage : maltage, brassage, fermentation, maturation
- Types de bières : ales, lagers, bières de fermentation spontanée

PARTIE 3 - DÉGUSTATION ET ÉVALUATION DES BIÈRES (20H)

- Techniques de dégustation : couleur, arôme, goût, texture
- Initiation à la roue des saveurs
- Évaluation des bières : analyse sensorielle et critères de qualité



FORMATION BIÉROLOGIE

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 4 - ACCORDS BIÈRES ET METS (10H)

- Principes de base des accords bières et mets
- Association des styles de bières avec différents types de plats
- Organisation de dégustations commentées

PARTIE 5 - SERVICE DE LA BIÈRE (10H)

- Techniques de service : température, verre, méthode de versement
- Pratiques professionnelles : entretien des équipements, gestion de la pression
- Conseils aux clients et communication sur les produits

PARTIE 6 - LÉGISLATION ET COMMERCIALISATION (10H)

- Réglementation liée à la vente et à la consommation de bière
- Introduction au marketing brassicole
- Tendances du marché et innovations dans le secteur de la bière



FORMATION BIÉROLOGIE

➔ SUIVI ET ÉVALUATION

EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Exercices et publications multimédias validant les acquis tout au long de la formation
- Mise en situation finale



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

5 IMPASSE DES MOUETTES 30220 SAINT LAURENT D'AIGOUZE
SIRET 88379731800028 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°76300463930 DU PRÉFET DE RÉGION D'OCCITANIE