



CONNAÎTRE LA BIÈRE ET SAVOIR LA VENDRE.

**Une formation pour :
PROPOSER LA BIÈRE
DE FAÇON DÉCOMPLEXÉE**



PUBLIC :

De 2 à 8 participants
Cavistes
Vendeurs / Vendeuses
en épicerie fine ou
magasin spécialisé
Employés de restauration

PRÉREQUIS :

Aucun

PÉDAGOGIE :

Active et participative,
dégustations, mises en
situation.

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Maîtriser les principes de base de la biérogologie
- Savoir classer les bières par style (IPA / Stout / NEIPA / Lambic / Porter...)
- Maîtriser les étapes d'une dégustation réussie
- Renseigner les clients venus chercher du conseil et de l'expertise en cave
- Décrire avec exactitude les produits à des fins de vente
- Captiver et fidéliser une clientèle axée bière (jeune, dynamique) et réaliser des ventes croisées (bières + vins)

MODALITÉ DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES :

QCM, Commentaires de dégustation



LE FORMATEUR

Blaise LOMBARD

Blaise LOMBARD

- o Auditeur et consultant en brasserie
- o Brasseur professionnel depuis plus de 15 ans
- o Formateur en biérogologie (CHR / Cavistes / Commerciaux brasseries industrielles...)
- o Formateur en biérogologie pour la Petite École du Vin



ORGANISATION

De 8h30 à 16h30 dans vos locaux.
Une formation sur mesure pour les vendeurs de votre entreprise.



CALENDRIER

À programmer en fonction de nos calendriers respectifs.



TARIF

1 500 €

o Ce prix inclut :

Un support couleur pour chaque participant
Les verres pour les dégustations
Les bières dégustées

o Ce prix n'inclut pas :

La location des salles de formation si la formation ne se passe pas dans vos locaux

La Petite École du Vin est certifiée QUALIOPI, les coûts de formation peuvent donc être pris en charge par votre OPCO.



AU PROGRAMME

1 journée de 7h

MATIN

- La biérogologie et les bases de la dégustation
- Les matières premières et les étapes de fabrication
- La caractérisation et l'identification par style de bière
- La reconnaissance des qualités et défauts (faux-goûts / infection...)
- Dégustation commentée de 4 bières

L'APRÈS-MIDI

- Les principes de l'argumentation commerciale
- Décrire une bière en termes simples, précis et attrayants
- Les bases des accords bières et mets
- Le choix d'une gamme cohérente de bières
- Dégustation commentée de 3 bières

FIN DE FORMATION

Test de fin de séance et délivrance d'une attestation de réussite

Possibilité de réaliser des modules Avancé et Expert sur 2 ou 3 journées. Nous consulter.

Accessibilité PSH : Nous consulter.