



FORMATION EN PRÉSENTIEL

# LA BIÈRE BIO

Dernière mise à jour le 16/05/2022.

## OBJECTIF

Etre capable de réaliser une explication sur les différentes bières du rayon grâce à des références techniques et de la valider par la réalisation d'une fiche technique.

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Maîtriser les points clefs des différents types et profils de bières
- Pouvoir prodiguer un conseil à la clientèle clair et efficace
- Renforcer la connaissance des profils des bières présentes en magasin

## PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

## MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès, merci de nous contacter.

## MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

**400 € HT**  
par participant

Réf.

BB

Contact

0677387910  
frederic@synadisbioformation.com  
www.synadisbioformation.com

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif. Projection des documents supports de formation.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)

Cette formation est également disponible en e-learning



## PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

### Partie 1 : Les process de fabrication de la bière et les différents profils

- Les caractéristiques des différentes bières
- Les différents styles
- Les modes de fabrication
- Les bases des règles d'accords simples "mets-bières"

### Partie 2 : La dégustation d'une sélection formateur-stagiaires

- Approche de l'analyse sensorielle
- La rétro-olfaction physique et mise en place des bases d'une dégustation éclairée
- Report sur fiches techniques de dégustation des principales caractéristiques

### Partie 3 : Mon assortiment magasin

- Analyse des particularités de mon offre bières (Classement, nombre de références par région, prix ...)
- Sketch de vente / de dégustation

#### INTERVENANT(S)

*Natur'active Formation*

#### ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

#### ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation  
Mise à disposition en ligne de documents supports