



Connaissances spécifiques bar Biérologie, Cidrologie...

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Connaître les produits pour mieux les vendre.
- Savoir marier les saveurs et proposer des accords pertinents.
- Assimiler la culture et l'histoire des produits pour en parler avec justesse et transmettre une expérience au client.

PREMIÈRE JOURNÉE

MODULE 1

3h00

HISTOIRE ET CULTURE DE LA BIÈRE ET DU CIDRE

Contenu :

- Origines de la bière en Mésopotamie, rôle des monastères au Moyen Âge, révolution brassicole et essor des styles modernes.
- Évolution du cidre de tradition paysanne à boisson gastronomique.
- Le rôle des grandes régions productrices : Belgique, Allemagne, Angleterre, Bretagne et Normandie.
- Panorama des tendances contemporaines : bières artisanales, craft beers, cidres bruts, rosés et aromatisés.
- Lecture de l'étiquette : origine, type de fermentation, taux d'alcool, ingrédients, appellation et méthode.

Atelier sensoriel

- Dégustation commentée de quatre bières et deux cidres représentatifs de styles différents (blanche, ambrée, IPA, stout, cidre brut et cidre rosé).
- Analyse visuelle, olfactive et gustative.

MODULE 2

4h00

LES PRODUITS ET LEUR FABRICATION

Contenu :

- Les matières premières de la bière : eau, malt, houblon, levure.
- Les étapes de fabrication : maltage, brassage, fermentation, garde, conditionnement.
- Les grandes familles de bières : blondes, blanches, ambrées, brunes, stouts, trappistes, fruitées et aromatisées.
- Les types de fermentation : haute, basse et spontanée.
- Les principes de fabrication du cidre : pressurage, fermentation naturelle, assemblage et embouteillage.
- Les styles de cidre : brut, demi-sec, doux, rosé, poiré.

Atelier pratique

- Lecture d'un diagramme de brassage et identification des points clés d'un processus cidricole.
- Mise en parallèle des différences entre fermentation maltée et fermentation fruitière.



Connaissances spécifiques bar Biérologie, Cidrologie...

DEUXIÈME JOURNÉE

MODULE 3

5h00

SERVICE, DÉGUSTATION ET ACCORDS METS BOISSONS

Contenu :

- Les températures idéales de service : de 4 °C pour les bières blanches à 12 °C pour les brunes.
- L'art du service à la pression et en bouteille : tirage, mousse, choix du verre, rinçage et présentation.
- La dégustation : observer, sentir, goûter, analyser.
- Les saveurs fondamentales et la "flaveur" : interaction entre arômes et textures.
- Accords mets et bières : les grandes familles d'associations.
 - Bières blondes : crudités, poissons, viandes hachées
 - Bières blanches : fruits de mer, desserts fruités
 - Bières ambrées : volailles, fromages doux, plats sucrés-salés
 - Bières brunes et stouts : gibiers, fromages puissants, desserts chocolatés
 - Accords mets et cidres : charcuteries, fromages à pâte molle, desserts aux pommes ou aux fruits rouges

Atelier de dégustation croisée

- Création d'une carte "bières et cidres" à destination d'un bar ou restaurant, avec justification des choix d'accords.

MODULE 4

2h00

ARGUMENTAIRE COMMERCIAL ET CULTURE PRODUIT

Contenu :

- Savoir raconter un produit : brasserie, terroir, savoir-faire.
- Utiliser le vocabulaire sensoriel pour valoriser une bière ou un cidre.
- Techniques de vente : suggestion, accompagnement, recommandation client.
- Gestion de la rotation des produits et présentation en carte.
- Valorisation responsable de la consommation : modération et éthique professionnelle.

Mise en situation :

- Jeu de rôle : conseiller un client sur le choix d'une bière d'abbaye ou d'un cidre artisanal selon son menu et ses goûts.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue sur les connaissances produits, et la posture professionnelle.
- Épreuve pratique : service et présentation d'un produit avec argumentaire commercial.
- QCM final de validation des connaissances (styles, fabrication, accords).