



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : www.universite-du-vin.com

Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>Dates</u>	14 Février 2017
<u>Tarif T.T.C.</u>	112,00 €uros TTC
<u>Tarif HT</u>	93,33 €uros HT
<u>Durée</u>	3 heures 30
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	26,67 € HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

SAVOIR DEGUSTER LES BIERES

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

- Approcher la spécificité des techniques de brasserie en fonction des critères qualitatifs, des matières premières.
- Déguster les bières avec méthodes.
- Conseiller les types de bières avec la nourriture.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Programme

⇒ Qu'est-ce que la bière ?

- Une brève histoire de la bière,
- La fabrication : Techniques de brassage, qualité des matières premières,
- Les grandes familles de bière.

⇒ La dégustation

- L'art du service en bouteilles.... à chaque bière son verre
- Deux critères de dégustation très codifiées, amertume et couleurs
- Quelles bières choisir...
- Conservation de la bière ?

⇒ La bière à la table : Les types de bière et leur alliance avec la nourriture.

- Au début du repas...
- Avec les viandes...
- Avec les bières et fromages
- Avec les desserts et digestifs