

Durée 9 jours en présentiel (63 heures) + contenu à distance	Dates Module 1 : 4 au 6 novembre ou 3 au 5 février 2025 Module 2 : 17 au 19 mars 2025 Module 3 : 28 au 30 avril 2025	Lieu Lyon	Tarif 2220 € HT 2664 € TTC
--	--	---------------------	---

Contenu de la formation

Après un premier volet de formation pour acquérir des connaissances sur le produit à travers des thématiques tel que l'histoire de la bière, les ingrédients et le processus d'élaboration, vous apprenez à déguster et décrire une bière en utilisant une méthode de dégustation et un vocabulaire adapté. La troisième partie du module met l'accent sur le service et la verrerie, en lien avec la dégustation et la notion de familles et styles de bière. Elle vous permettra de transposer les connaissances nouvellement acquises dans votre univers professionnel et de répondre aux demandes de votre clientèle.

Public concerné

Professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie. Personnes en reconversion professionnelle ou porteurs de projets en CHR. Personnels des brasseries et micro-brasseries.

Prérequis

- Aucun prérequis pour le module 1
- Module 2 : avoir suivi le module 1
- Module 3 : avoir suivi le module 2

Objectifs

- Créer une gamme de bières en s'appuyant sur une évaluation organoleptique précise, une connaissance des modes d'élaboration et l'identification des styles de bières (traditionnels et néo-styles)
- Valoriser sa gamme en s'appuyant sur une qualité de service et les conseils d'accord mets-bières
- Intégrer les notions économiques d'achat, gestion de stocks et merchandising dans la constitution de sa gamme

Programme par module du certificat

Module 1 Initiation à l'univers professionnel de la bière

Date de session à Lyon du 4 au 6 novembre 2024 ou du 3 au 5 février 2025 - **740 € HT / 888 € TTC**

Ce premier module fait l'objet d'un enseignement à distance d'environ 7h de formation, organisé préalablement au cours en présentiel.

Durée de ce module : 3 jours en présentiel + équivalent 1 jour à distance – durée totale : 28 heures

Thématiques abordées :

Histoire de la bière, les ingrédients et l'élaboration de la bière, les mécanismes de la dégustation, méthodologie et vocabulaire pour la dégustation des bières, la notion de famille et de style, associer les différentes familles de bière à un profil organoleptique, service de la bière.

Module 2 Approfondissement et identification des styles

Du 17 au 19 mars 2024 – Lyon - **740 € HT / 888 € TTC**

Durée de ce module : 3 jours en présentiel – durée totale : 21 heures

Ce deuxième module propose une immersion dans l'actualité très riche de l'univers et du marché français et international de la bière. L'approfondissement de la dégustation vous permettra d'identifier des styles de bières traditionnelles et des néo-styles par la dégustation et des connaissances théoriques. Vous saurez expliquer l'origine et l'évolution des principaux styles de bières, les accorder avec des mets et des occasions de consommation appropriés, afin d'accompagner vos clients dans leur recherche d'expériences gustatives et leurs choix de produits.

Thématiques abordées :

Approfondissement de la dégustation de bière, les bières traditionnelles des pays d'héritage (Belgique, Allemagne, Grande-Bretagne, France), l'évolution des principaux styles traditionnels vers des néo-styles, la dernière révolution brassicole, actualité du marché français et international de la bière, accorder mets et bières.

Module 3 Concevoir une gamme de bières

Du 28 au 30 avril 2025 – Lyon - **740 € HT / 888 € TTC**

Durée de ce module : 3 jours en présentiel – durée totale : 21 heures

L'ouverture de ce module se fait sur les bières spécifiques, fermentations sauvages et mixtes ; un monde exceptionnel de dégustations et d'accords en gastronomie, entre styles traditionnels et néo-styles, qui demande de l'expertise et des connaissances approfondies. Après cette ultime étape de l'exploration du monde des bières, place à la conception d'une gamme de bières riche et adaptée à vos besoins et ceux de votre clientèle. En passant par des cours sur le positionnement, de merchandising et d'animation d'un point de vente, nous vous accompagnons dans votre projet personnalisé de création d'une gamme de bières cohérente et pertinente.

Thématiques abordées :

Les bières spécifiques et leurs accords, le positionnement d'une gamme et la sélection de références, calculer ses prix et marges, choisir ses fournisseurs, merchandising et animation d'un point de vente, démarrer un projet professionnel personnel.

NB : Les 3 modules peuvent être suivis indépendamment, mais ne donnent alors pas lieu au certificat complet.

Informations complémentaires

Moyens d'encadrement

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. Cette formation a été conçue en partenariat avec Elisabeth Pierre, fondatrice de Bierissima, auteure (Guide Hachette des bières, la petite encyclopédie de la bière, ...), experte bières indépendante et formatrice professionnelle.



Moyens pédagogiques

Documents et vidéos pédagogiques, tests et quiz d'auto-évaluation, travaux pratiques et dégustations.

Modalités d'évaluation

En fin de chaque module, une évaluation théorique et pratique est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (par ex selon les modules : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

Attestation de suivi de la formation

Pour obtenir le certificat « Devenez expert en bières », le stagiaire doit avoir validé les 3 modules de formation de l'Université du vin, dans une période maximale de 3 ans à partir de la date de participation au 1er module.

Après validation des évaluations de chacun des modules, remise au stagiaire d'un Certificat de formation.

NB : Les 3 modules peuvent être suivis indépendamment, mais ne donnent alors pas lieu au certificat complet.

Délai d'accès

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Coût et financement de la formation

Si les 3 modules de formation sont suivis dans la même année (entre novembre 2024 et avril 2025), la formation revient à **2220 € HT/ 2664 € TTC - soit 740 € HT/ 888 € TTC par module.**

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

Salariés :

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI
- AIF : Pôle Emploi peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi KAIROS – nous contacter)



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat Expert bières

CARIF 1452642S

- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demandeurs d'emploi de leur région

Financement personnel : ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire

Demande de devis ou prise en charge

Afin d'obtenir un devis ou pour faire compléter un dossier de demande de prise en charge des frais de formation, vous devez impérativement remplir une fiche de préinscription.

Contactez-nous pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs.

Avertissement : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection).

**Pour toute question
contactez-nous :**

**contact@universite-du-vin.com
ou
04 75 97 21 30**

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Module 1 : du 4 au 6/11/2024 ou du 3 au 5/02/2025

Module 2 : du 17 au 19/03/2025

Module 3 : du 28 au 30/04/2025

Durée de la formation

Chaque module est composé de 3 jours de formation en présentiel (21 heures) – le premier module est complété par des contenus à distance à étudier en amont – d'env. 7 heures (équivalent 1 jour).

Au total, le Certificat est composé de 70 heures d'enseignement : 9 journées en présentiel (63 heures) et d'env. 7 heures à distance.

Horaires

De 9H à 12H30 et de 14H à 17H30

Effectif par session : minimum 6, maximum 20

Où

Université du Vin – Château de Montchat, 69003 LYON

Accessibilité

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS au 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

DEMANDE DE CANDIDATURE

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS Madame Monsieur Non précisé

NOM DE NAISSANCE :

NOM D'USAGE :

Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Ville :

Tél fixe : Portable :

E-mail :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Je suis :

Amateur de vin et j'ai un projet de reconversion professionnelle dans la filière :

Amateur de vin et Je n'ai pas de projet professionnel concret – profession :

Une professionnel(le) travaillant déjà dans la filière vin / bières :

Autre, je veux préciser :

Je souhaite être recontacté(e) par le référent handicap de l'Université du Vin – ou son représentant – pour échanger sur ma situation, sur les modalités de suivi de la formation et/ou sur les modalités d'examen.

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié - Poste occupé :

en CDI en CDD – date de fin du contrat :

Nom et adresse de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Demandeur d'emploi :

Inscrit à Pôle Emploi – N° identifiant (+ copie attestation inscription) :

Bénéficiaire Allocation Aide au Retour à l'Emploi : oui non

Autre : précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III – MODE DE FINANCEMENT PRÉVU

Personnel

Employeur : veuillez préciser le nom et les coordonnées de la société qui signera la convention de formation

Pôle Emploi : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi.

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :

Important : Le stagiaire devra s'assurer qu'il obtiendra la réponse de financement (accord et montant) au minimum un mois avant le début de la formation. Au-delà de ce délai, l'Université du Vin se réserve le droit d'annuler la candidature, ceci pour des raisons d'organisation et de logistique.

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

Module choisi :

- Module 1** – Initiation à l'univers professionnel de la bière novembre 2024 février 2025
- Module 2** – Approfondissement et identification des styles
- Module 3** – Concevoir une gamme de bières
- Tous les modules**

Je soussigné(e) déclare (cocher les cases) :

- Avoir pris connaissance du coût de la formation en fonction du module choisi
- Demander ma préinscription à la formation EXPERT BIERES suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance
- Engager dès maintenant toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation

V – SÉLECTION DES CANDIDATS - INSCRIPTION DÉFINITIVE

J'ai bien noté que l'Université du vin confirmera officiellement l'état de chaque candidature. Je ne peux en aucun cas considérer ma demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

J'ai bien noté que si je suis sélectionné, un règlement intérieur et un règlement d'examen me seront remis en début de formation et qu'après en avoir pris connaissance, je les signerai pour accord des conditions stipulées.

Fait à.....le.....

Signature obligatoire :

(Précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)