

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
3 jours (21h) + 7h à distance environ	Nouvelles dates à venir en 2024	Lyon	740 € HT 888 € TTC

### Public visé :

- Professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie
- Cavistes
- Personnes en reconversion professionnelle
- Porteurs de projets en CHR
- Personnels des brasseries et micro-brasseries
- Demandeurs d'emploi



### Objectif :

#### Objectif du module 2 du Certificat Expert Bières :

Approfondissement de la dégustation pour permettre l'identification des styles de bières traditionnelles et des néo-styles par la dégustation et des connaissances théoriques.

### Programme :

Ce deuxième module fait l'objet d'un enseignement à distance équivalent à 7h de formation.

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.

#### 1. Approfondissement de la dégustation de bière

#### 2. Les bières traditionnelles des pays d'héritage

- Belgique
- Allemagne
- Grande-Bretagne
- France

#### 3. Évolution des principaux styles traditionnels vers des néo-styles

#### 4. Dernière révolution brassicole

#### 5. Actualité du marché français et international de la bière

#### 6. Accorder mets et bières

##### Prérequis :

Avoir suivi le module 1 du Certificat Expert Bières

##### Moyens pédagogiques :

Documents et vidéos pédagogiques – Tests et quiz d’auto-évaluation – Travaux pratiques et dégustations

##### Effectifs :

Mini : 6 personnes  
Maxi : 20 personnes

##### 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 45 ans de travail d’enseignement et de jury.

##### Elisabeth Pierre

Formatrice

##### Moyens d’évaluation :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d’exercices écrits individuels.

Remise aux stagiaires d’un questionnaire de satisfaction en fin de formation

##### À l’issue de la formation

Remise au stagiaire d’une attestation de formation

##### Modalités pratiques :

##### Lieu des cours :

Château de Montchat – 51 rue Charles Richard – 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 04 75 97 21 30

[celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

##### 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.

NOMBRE DE STAGIAIRES

7 stagiaires

TAUX DE  
SATISFACTION

100