

Concevoir une gamme de bières pertinente et attrayante. Module final de la formation à la biérogologie créée par l'Université du Vin et Elisabeth Pierre, experte zythologue indépendante.

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 3 du Certificat Expert Bières :

Intégrer les notions économiques d'achat, gestion de stocks et merchandising dans la constitution de sa gamme

Programme :

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

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.

1. Bières spécifiques et leurs accords
2. Positionnement d'une gamme et la sélection de références
3. Calculer ses prix et marges
4. Choisir ses fournisseurs
5. Merchandising et animation d'un point de vente

6. Démarrer un projet professionnel personnel

Prérequis :

Avoir suivi le module 1 et 2 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

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 référente handicap : Céline THOMAS

04 75 97 21 30 – celine.thomas@universite-du-vin.com

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

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

5 stagiaires

TAUX DE
SATISFACTION

90