

Sommellerie : Boissons Fermentées

Durée : 14 heures

Modalité : Présentiel

Lieu : En centre de formation (inter) ou sur site client (intra)

Délai d'accès moyen : Entre 2 et 4 semaines après réception du dossier d'inscription complet et validation des prérequis, sous réserve des disponibilités du planning.
Pour les formations en intra-entreprise, ce délai peut être adapté selon les besoins de l'établissement client (généralement 1 à 3 semaines).

Effectif conseillé : 4 à 8 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Identifier les différentes familles de boissons fermentées et leurs modes d'élaboration.
- Maîtriser les principes de base de la fermentation.
- Distinguer les styles, arômes et profils sensoriels des produits.
- Proposer des accords mets/boissons fermentées cohérents.
- Valoriser ces produits dans un contexte professionnel (bar, restaurant, cave).

Déroulé pédagogique

Dégustation de 12 boissons fermentées (bières, cidres, poirés, kombuchas, kéfirs...), représentatives des grands styles, terroirs et méthodes de fermentation

Avant la formation

Accueil et présentation du déroulé.

QCM d'entrée pour positionner les connaissances initiales.

Expression des attentes individuelles.

Module 1 – Histoire et culture des boissons fermentées (3 h)

Origines et traditions brassicoles, cidriques et fermentaires.

Évolution des pratiques artisanales et industrielles.

Développement des boissons naturelles : kombucha, kéfir, poiré.

Typologies régionales et internationales (Belgique, Allemagne, Bretagne, Asie...).

Atelier : dégustation comparative de bières, cidres et kombuchas de différents terroirs.

Module 2 – Analyse sensorielle (4 h)

Méthodologie de dégustation : approche visuelle, olfactive et gustative.

Construction du vocabulaire professionnel : intensité, texture, amertume, acidité, sucre.

Reconnaissance des arômes et identification des défauts (oxydation, contamination, acidité volatile).

Atelier : dégustations guidées et comparatives (bières, cidres, kéfirs, kombuchas).

Module 3 – Élaboration et styles (3 h)

Matières premières : céréales, fruits, levures, bactéries lactiques.

Étapes clés de fermentation : température, durée, refermentation, maturation.

Classification : bières (ales, lagers, lambics), cidres (brut, demi-sec, fermier), boissons sans alcool (kéfir, kombucha).

Atelier : dégustation comparative de styles représentatifs

Module 4 – Accords mets & boissons fermentées (2 h)

Principes d'accords : intensité, contraste, complémentarité.

Valorisation des produits dans un menu ou une carte bar.

Argumentaire de conseil client.

Atelier pratique : planche dégustation

Module 5 – Mise en pratique et évaluation des acquis (2 h)

Mise en situation de service : présentation, conseil et argumentaire de vente.

Évaluation finale

Débriefing collectif et remédiation individualisée.

<p>Méthodes pédagogiques proposés et adaptés à la modalité présente</p> <p>Actives et expérientielles : dégustations commentées, ateliers sensoriels, manipulations.</p> <p>Participatives : échanges d'expériences, travaux en petits groupes, observation croisée.</p> <p>Réflexives : autoévaluations, débriefings collectifs et analyses de pratiques.</p>	<p>Moyens pédagogiques mobilisés</p> <p>Formateur expert en biérologie et boissons fermentées.</p> <p>Salle équipée pour la dégustation : verrerie, carafes, frigos, crachoirs.</p> <p>Fourniture : bières, cidres, poirés, kombuchas, kéfirs et denrées d'accompagnement.</p> <p>Supports pédagogiques :</p> <p>Diaporama, fiches techniques, grilles d'analyse sensorielle.</p> <p>Livret « Biérologie, Cidrologie et Boissons fermentées ».</p> <p>Tableau des accords mets/boissons.</p>
<p>Evaluation et validation</p> <p>Évaluation formative continue</p> <p>QCM de connaissances</p> <p>Dégustation commentée + proposition d'accord</p> <p>Validation : attestation de fin de formation délivrée après obtention d'une note ≥ 14/20</p>	<p>Documentation remise aux stagiaires</p> <p>Livret Biérologie, Cidrologie et boissons fermentées</p> <p>Fiches de synthèse sur les styles et familles de produits</p> <p>Lexique et grilles d'analyse à compléter</p> <p>Tableau des accords mets/boissons fermentées</p> <p>Ressources numériques (clé USB ou lien sécurisé)</p> <p>Modalités de suivi</p> <p>Feuille d'émargement signée par demi-journée</p> <p>Questionnaire de satisfaction stagiaire</p>

	Accessibilité Nos formations sont accessibles à tous. Un aménagement peut être proposé après échange avec le référent handicap	Tarif et conditions financières En inter-entreprises : 39 € ht/h En intra-entreprise : 1100 € ht/Jr	Indicateurs de satisfaction (Année 2024) Taux de satisfaction stagiaires : 100%