

## 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

### Public cible

Personnels de bar, serveurs, sommeliers, employés polyvalents ou saisonniers souhaitant enrichir leurs connaissances sur les boissons fermentées (bières, cidres, poirés, kéfirs, kombuchas...).

### Prérequis :

Compréhension du français oral et écrit.  
Aucun prérequis technique requis.  
Intérêt pour la dégustation, le service et la culture des produits fermentés.

### 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, cidricoles 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, sucrosité.

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.

#### Méthodes pédagogiques proposés et adaptés à la modalité présentielle

Actives et expérientielles : dégustations commentées, ateliers sensoriels, manipulations.

Participatives : échanges d'expériences, travaux en petits groupes, observation croisée.

Réflexives : autoévaluations, débriefings collectifs et analyses de pratiques.

#### Moyens pédagogiques mobilisés

Formateur expert en biérogologie et boissons fermentées.  
Salle équipée pour la dégustation : verrerie, carafes, frigos, crachoirs.

Fourniture : bières, cidres, poirés, kombuchas, kéfirs et denrées d'accompagnement.

Supports pédagogiques :

Diaporama, fiches techniques, grilles d'analyse sensorielle.

Livret « Biérogologie, Cidrologie et Boissons fermentées ».

Tableau des accords mets/boissons.

#### Évaluation et validation

Évaluation formative continue

QCM de connaissances

Dégustation commentée + proposition d'accord

Validation : attestation de fin de formation délivrée après obtention d'une note  $\geq 14/20$

#### Documentation remise aux stagiaires

Livret Biérogologie, Cidrologie et boissons fermentées

Fiches de synthèse sur les styles et familles de produits

Lexique et grilles d'analyse à compléter

Tableau des accords mets/boissons fermentées

Ressources numériques (clé USB ou lien sécurisé)

#### Modalités de suivi

Feuille d'émargement signée par demi-journée

Questionnaire de satisfaction stagiaire



#### 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%