



# FORMATION SUR MESURE

## LA BIÈRE ARTISANALE DANS LA RESTAURATION

Travailler avec des brasseurs artisanaux permet de proposer aux clients des bières très variées, à la pointe de la créativité dans le secteur, mais aussi de se fournir localement en soutenant des petites entreprises au savoir-faire authentiques. Les conséquences sur le quotidien de travail dans un bar sont multiples et à anticiper : décrire les bières proposées aux client.e.s, régler la tireuse en fonction de chaque bière, suivre les taux de marge qui varient (prix des bières, taux de perte...)

Le Court-Circuit et le Bieristan proposent depuis leurs ouvertures (2010 et 2015) exclusivement des bières locales et artisanales. Les équipes ont appris de leur expérience et transmettent leur savoir-faire chaque fois qu'un-e nouveau-elle salarié-e arrive. Pénélope, cofondatrice du Bieristan, a longtemps été responsable des bières, et est depuis devenue épicière-caviste.

### PROGRAMME INDICATIF :

À ADAPTER SELON VOS BESOINS

#### 1- La fabrication de la bière et ses ingrédients :

- ▶ Les 4 ingrédients et leur approvisionnement
- ▶ La fabrication (hier et aujourd'hui, artisanale / industrielle)

#### 2- L'histoire : de l'Antiquité à nos jours

#### 3- Les différents styles :

- ▶ Organisation par couleur / types de fermentation
- ▶ Styles historiques à travers le monde et de nos jours

#### 4- L'outil technique :

- ▶ Un fût à quoi ça ressemble et comment ça marche ?
- ▶ Chambre froide / groupe froid : quel est le meilleur choix lors d'une création d'activité ?
- ▶ Gestion de la pression et de la mousse
- ▶ Sanitation et nettoyage

#### 5- La rentabilité de la bière et sa commercialisation

- ▶ Parts de marché et rentabilité de la bière dans la restauration
- ▶ Les pertes
- ▶ Le prix de la bière artisanale
- ▶ Différents acteurs de la bière en CHR
- ▶ Animation de la tireuse (cohérence, nouveautés, valeurs sûres, etc.)

#### 6- La dégustation et les accords mets et bières

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le-la participant-e sera en mesure de :

- **Maîtriser son outil technique** (gestion de la pression, changements têtes de fûts, choisir entre chambre froide ou groupe froid, etc.)
- **Tenir un discours éclairé et fourni sur la bière artisanale** en ayant abordé les thématiques suivantes :
  - les ingrédients de la bière artisanale et les étapes de sa fabrication
  - les différents styles de bières
  - la petite et la grande histoire de la bière
  - la filière brassicole et le marché de la bière
- **Maîtriser des outils pour gérer la rentabilité** de la bière artisanale et sa commercialisation
- **Déguster une bière afin de la décrire et de repérer** les potentiels défauts

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique  
Présentation et manipulation des outils techniques  
Dégustations guidées  
Activités participatives ("memory", débats mouvants, etc.)

## FORMATRICE :

### PÉNÉLOPE SARAT

Après une formation dans l'Economie Sociale et Solidaire, puis une reconversion dans la cuisine professionnelle, Pénélope a co-fondé le bar-restaurant *Bieristan*, en 2015. Durant 5 ans, elle y a établi et géré l'offre à la pression de 15 bières artisanales biologiques. Elle travaille actuellement dans une épicerie-cave coopérative.



## MODALITÉS PRATIQUES

### LIEU DE FORMATION :

11 rue Docteur Ollier  
69100 Villeurbanne

### PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associé-e, gérant-e ou salarié-e d'un café-bar-restaurant souhaitant intégrer (ou ayant) de la bière artisanale dans son offre. **Prérequis : aucun.**

### FORMAT :

En présentiel. Une journée, soit 7 heures.

**DATES :** sur demande.

### FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPi, au titre de son action de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

### TARIF :

Nous consulter pour un devis adapté.

### CONTACT :

Anne-Cécile Besson  
[contact@le-grenade.fr](mailto:contact@le-grenade.fr)  
06 58 07 86 29

