

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 aux 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...)

CONTENU

1- La fabrication de la bière et ses ingrédients :

- ▶ Les 4 ingrédients et leur approvisionnement
- ▶ 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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation s'inscrit dans l'éducation populaire et les **méthodes de pédagogie active**. Elle prend appui sur les compétences et l'expérience des participant-es, pour les rendre acteurs de leur apprentissage.

En alternant des **temps d'apports théoriques et de mises en pratique**, la formation permettra à chacune de s'approprier les connaissances transmises et d'améliorer concrètement sa pratique professionnelle.

78%
de nos stagiaires
très satisfaits
par cette formation



Mis à jour le 20 février 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI

- Auto-évaluation
- Bilan oral et collectif
- Bilan écrit et individuel

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de

- **Maîtriser son outil technique** (gestion de la pression, changements têtes de fûts, etc.)
- **Tenir un discours éclairé et fourni sur la bière artisanale**
- **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

FORMATEUR

RAMI DAHDAH



Après une formation dans le développement et une expérience au *Court-Circuit*, Rami a co-fondé le *Bieristan* en 2015. Il en a été cogérant et responsable de l'approvisionnement en bières avant de décider de co-crée une brasserie artisanale dans le Vercors, *la brasserie La Machine* qui a ouvert en 2020. Rami est aussi l'auteur du guide "Rando-bières en France".



MODALITÉS

DATES : à retrouver sur le-grenade.fr

LIEU DE FORMATION : Bieristan à Villeurbanne, ou dans les locaux de la brasserie la Machine (Saint-Laurent-en-Royans)

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. 1 journée, de 9h à 17h (soit 7 heures de formation).

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 425€ (nets de taxes) par personne.

Plusieurs personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation en intra, sur-mesure. Contactez-nous.

FINANCEMENT : notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de ses actions de formation. Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de Pôle Emploi (AIF). *Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre : si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.*

CONTACT

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22