

MAÎTRISER SON OFFRE DE BIÈRE ARTISANALE ET SA TIREUSE

L'offre de bière artisanale a considérablement augmenté ces dernières années, pour répondre à une clientèle de plus en plus curieuse et à la recherche de produits de qualité. Cette formation s'adresse aux gérant-es et salarié-es de bars ou restaurants, soucieux-euses de maîtriser les différents aspects de ce produit, pour pouvoir en parler aux clients et offrir un service de qualité. Les connaissances sur l'histoire et la fabrication de la bière sont complétées par une approche commerciale autour de la construction d'une offre et de sa politique tarifaire. Mais la particularité de cette formation est d'intégrer un volet pratique, permettant de s'entraîner à bien gérer son outil de travail et à faire face aux aléas techniques, notamment avec la tireuse.

CONTENU

1- La fabrication de la bière et ses ingrédients

- ▶ Présentation d'une salle à brasser professionnelle
- ▶ Les 4 ingrédients, leur mise en œuvre et leur approvisionnement
- ▶ Les étapes du brassage, de la fermentation et du conditionnement

2 - Culture bière : histoire et styles de bière

- ▶ Styles historiques à travers le monde et de nos jours
- ▶ Organisation par couleur / types de fermentation
- ▶ Les styles contemporains, IPA, barriques, bières acides
- ▶ Dégustations, introduction à l'analyse sensorielle

3- L'économie autour de la bière artisanale en bar-restaurant

- ▶ Le marché et les acteurs de la bière
- ▶ Le prix de la bière artisanale, les calculs de marge
- ▶ Animation de la tireuse (cohérence, nouveautés, valeurs sûres, etc.)

4- L'outil de travail et la tireuse

- ▶ Un fût, une tireuse professionnelle : à quoi ça ressemble et comment ça marche ?
- ▶ Entretien, sanitation et nettoyage
- ▶ Ça mousse ! Comprendre et diagnostiquer ses problèmes

OBJECTIFS

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

- **Tenir un discours éclairé sur la bière artisanale** à sa clientèle
- **Décrire une bière** après l'avoir dégustée et en détecter les défauts potentiels
- **Calculer la rentabilité des ses bières** et élaborer une politique commerciale adaptée
- **Comprendre les enjeux de production** pour construire de bonnes relations partenariales avec ses fournisseurs.

100%
de nos stagiaires
très satisfaits ou
satisfaits
par cette formation



ÉVALUATION ET SUIVI

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

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 chacun·e de s'approprier les connaissances transmises et d'améliorer concrètement sa pratique professionnelle.

FORMATEUR



SYLVAIN BILLET



Après avoir travaillé dans la recherche publique puis en bureau d'études, Sylvain Billet se reconvertit dans le monde de la bière. Il monte et tient une cave à bière pendant 2 ans avant de rejoindre une brasserie artisanale fraîchement créée dans laquelle il restera 7 années, assurant des missions de production, commercialisation, coordination des équipes durant cette phase de très fort développement de la bière artisanale française.

En 2019, il porte au sein du Grenade un projet de brasserie en SCOP avec Rami Dahdah, ancien fondateur du Bieristan. La brasserie artisanale la Machine lance ainsi son premier brassin à l'automne 2020, à Saint-Laurent-en-Royans, au pied du Vercors.

MODALITÉS

DATES : 9 JUIN OU 17 NOVEMBRE 2025

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

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.

Plus de 2 personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation sur-mesure, à un tarif adapté, contactez-nous.

FINANCEMENT :

Nos actions sont éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de France Travail.

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