Titre : *Bar Service – Connaissances des Bières – Les bases*

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Bar

Formacode : 42723

Durée en heures et en jour : 07 h / 1 jour

Modalité de la formation : en Présentiel

Public cible : Personnel de la restauration et des bars désireux d'approfondir ses connaissances dans le domaine des bières

Nombre de personnes min et max : Min 7 personnes – Max 10 personnes.

Objectifs pédagogiques :

- Développer ses connaissances des différentes bières afin de mieux conseiller la clientèle.

Diagnostic avec le prescripteur

Entretien téléphonique ou physique
Analyse des besoins de formation
Analyse du contexte de l'entreprise
Homogénéité de niveau

Diagnostic avec les membres du groupe

Envoi d'un questionnaire
Fonction ou situation actuelle
Historique en formation
Analyse des besoins, motivations
Mes attentes pour cette formation

Programme :

- **Connaissance des bières**
  - Historique
  - Les étapes de fabrication de l'orge à la mise en bouteille
  - Les variétés de bières et leurs caractéristiques
  - Les informations essentielles des étiquettes d'une bière
- **La carte des bières**
  - La rédaction de la carte, l'équilibre et le choix des références
  - Le conseil et l'argumentation commerciale lors de la prise de commande
  - La mise en valeur des cartes et des textes
- **Le service de la bière**
  - Les bonnes pratiques du service de la bière
  - Les différentes catégories de bières
  - Les conseils d'accords avec les mets
  - La verrerie
- **Atelier dégustation**
  - Analyse des dégustations
  - Argumentaire de présentation

Prérequis : Aucun

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

La méthode est active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.
Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situation et/ou jeux de rôle avec mise œuvre de moyens audiovisuels.

Modalités d'évaluation des connaissances

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles en début et à l'issue de la formation :
Ateliers d'évaluation collaboratifs
Mises en situation (Tests intermédiaires des acquis)
Questionnaire de connaissances en début de formation et Questionnaire cas de synthèse : « Qu'ai-je retenu ? »

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Lieux et adresses précises

11, rue Tronchet 75 008 Paris ou en entreprise - France entière