

LA BIÈRE ARTISANALE DANS UN BAR-RESTAURANT

27 SEPTEMBRE 2021

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...)

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 :

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

Mis à jour le 22 juillet 2021

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :



A l'issue de la formation, le-a 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 Bieristan en 2015. Elle s'y est passionnée pour la bière artisanale et a développé le réseau des brasseries partenaires. 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.**

DURÉE : 1 journée, 7 heures.

FINANCEMENT :

Tarif membre du Grenade: **175€**
Financement OPCO, employeur ou Compte Personnel Formation (CPF) : **250€**
Financement personnel : nous contacter.

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

CONTACT

Anne-Cécile Besson
contact@le-grenade.fr
06 58 07 86 29

