

GASTRO **SUISSE**

Pour l'Hôtellerie et la Restauration

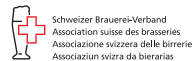


Séminaire
intensif

Le sommelier suisse de la bière ®

La découverte, la dégustation et la présentation
attractive de la bière

En collaboration avec :



Situation actuelle

Boire une bière n'est plus un plaisir limité à une fête de village ou un événement sportif. Une bière appropriée est servie aujourd'hui aussi bien dans la haute gastronomie que dans l'hôtellerie de luxe. Les grandes et petites brasseries suisses proposent une offre riche et innovante de spécialités. Il s'agit de les découvrir, de les déguster et d'apprendre à vendre ces bières.

GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries ont reconnu le besoin d'améliorer les compétences et connaissances par rapport la bière dans la restauration suisse. Le service et la présentation de la bière méritent plus de style et de caractère. Il en résulte une offre plus attractive ainsi que des conseils professionnels pour le client.

Objectifs du séminaire La participante / le participant

- connaît l'histoire de la bière et la culture suisse de la bière
- développe une vue d'ensemble du marché européen et surtout du marché suisse de la bière
- sait décrire le processus de la production de la bière
- met en œuvre les principes du stockage et d'entretien professionnel des installations de bières
- sait déguster, différencier et décrire les différentes sortes de bières
- connaît et applique les lois et règles concernant la bière
- connaît l'impact sur la santé de la consommation de la bière
- sait élaborer une offre de bière visant une clientèle définie
- sait préparer, réaliser et mettre en scène des dégustations de bière
- sait faire l'accord entre bières et mets et sait conseiller les clients.

Contenu

Culture de la bière et bases sensorielles

- Histoire de la bière
- Les matières premières
- Fabrication de la bière
- Introduction à la sensorialité
- Méthodes de dégustation

Styles de bières suisses, sensorialité et dégustation

- Profil des bières suisses
- Lager, spécial et spécialités Suisse
- Art de tirer la bière
- Introduction à la dégustation
- Service et stockage

Culture internationale de la bière, styles et dégustation

- Styles internationaux et standards de la bière
- Allemagne, Autriche
- Style belge
- Style anglais, américain,
- Dégustation

Qualité, plaisir et joie de vivre, partie 1

- Connaissance des verres
- Entretien de la bière et stockage
- Conversation de vente
- Bière dans le segment du luxe

Qualité, plaisir et joie de vivre, partie 2

- La gestion d'une brasserie
- L'accord entre mets et bières
- La bière dans la cuisine
- Calcul des prix de vente

Marketing de la bière

- Tendances dans la gastronomie suisse, concept et offre
- Le chemin vers un concept de vente
- Événements et promotion de la bière
- Rédaction d'une offre attractive
- Stratégie orange de GastroSuisse

La bière et la société

- Bières, santé et psychologie,
- La bière d'un point de vue alimentaire
- Bases légales par rapport à la bière
- Consommation d'alcool et problème de dépendance

Information

Public cible

- Spécialiste en restauration
- Responsable de la restauration
- Collaborateur d'un distributeur de boissons
- Toutes personnes intéressées par le sujet de la bière

Examen

- Examen écrit, 60 min.
- Examen oral, 30 min.
- Examen pratique, 30 min.
- Ex. de dégustation, 30 min.

Prix

- Membre de GastroSuisse ou Association suisse des Brasseries CHF 2'100.–
- Autres CHF 2'700.–

Inscription

Sur le site de GastroSuisse, www.gastrosuisse.ch sous « formation continue et en entreprise »

Durée et calendrier

- La durée du séminaire est de 8 jours y compris les examens
- En cours d'emploi
- 1 jour de cours par semaine
- Veuillez consulter le calendrier sur www.gastrosuisse.ch

Certificat

Ayant réussi les examens, vous recevez le certificat « sommelier suisse de la bière® », reconnu par l'académie Doemens à Munich, l'institut de formation de référence de l'industrie brassicole.

Compris dans le prix

- 8 jours de séminaire et Examens
- Documentation
- Pause café et eau minérale
- Dégustations
- Certificat
- Cérémonie de remise de certificat

Questions

Pour toutes questions, n'hésitez pas à nous contacter :

GastroSuisse
Bureau romand
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully
Tél. 021 721 08 30
Fax 021 721 08 31
formationprof@gastrosuisse.ch