



Sommelier suisse de la bière / Sommelière®

Découvrir la bière, la déguster et la vendre avec succès

Programme détaillé du séminaire pour les participants / sans dates, l'ordre des jours du séminaire peuvent varier

Le séminaire de spécialisation Sommelier / Sommelière suisse de la bière® est exigeant. Nous recommandons d'assister à chaque jour du séminaire et de réserver suffisamment de temps pour l'étude personnelle.

Les participants apportent leurs "couverts de sommelier" personnels au séminaire.

Le code vestimentaire pour les journées de séminaire est smart-casual, vêtements de loisirs soignés, chaussures fermées.

Nous démarrons les journées de séminaire à l'heure et nous vous demandons votre soutien.

Pendant le séminaire, il peut arriver que des photos et des vidéos soient prises pour les médias sociaux. Si vous ne souhaitez pas être filmé ou photographié, veuillez en informer la photographe sur place.

En partenariat avec



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

**Fabrication de la bière, bases de l'analyse sensorielle,
Style de bière : Lager, bière sans alcool**

Lieu : Brauerei Felsenau, Strandweg 34, 3004 Bern

Date: **Lundi 23 septembre 2024**

Intervenant: Pierre Dubler

- À partir de 08:00 Bienvenue à Felsenau
- Café et croissants
- 8:30 Ouverture du séminaire
- Accueil, objectifs, thèmes
- Horaire et échauffement
- Informations générales sur le séminaire
- Bases de la sensorique, 1ère partie
- Introduction au thème
- Les 5 saveurs
- 10:00 Pause
- 10:20 Production de bière
- Les matières premières de la bière et leurs propriétés
- Fabrication de la bière : brassage, fermentation, stockage, filtration, embouteillage, emballage, contrôle de la qualité
- 12:00 Pause Déjeuner
- 13:30 Introduction à la dégustation de bière
- Connaître les principaux attributs de la bière
- Focus Description / Vocabulaire
- Connaître le formulaire de dégustation
- Première volée : dégustation de bière de haute fermentation, de basse fermentation
- 15:00 Pause
- 15:20 Découvrir et déguster deux styles de bière
- Style de bière Lager : histoire, fabrication, dégustation
- Bière sans alcool : histoire, fabrication, dégustation
- Deuxième volet : dégustation de bières représentatives de ces styles de bières
- 16:00 Visite de la brasserie
- 17:00 Clôture du séminaire et Adieu

**Débit de boissons et stockage de la bière,
Style de bière : bière blanche, bière blonde, spécialités suisses claires et foncées, erreurs
de bière**

Lieu de réalisation : Brauerei Felsenau, Strandweg 34, 3004 Bern

Date : **Lundi, 30 septembre 2024**

Intervenante: Anna Payer

- | | |
|----------------------|--|
| À partir de
08:30 | - Bienvenue à Felsenau
- Café et croissants |
| 9:00 | Ouverture du séminaire
- Accueil, objectifs, thèmes
- Horaire et échauffement |
| | Vente de bière en vrac
- De la théorie à la pratique
- Travail individuel et en groupe avec présentation |
| 10:30 | Pause |
| 10:50 | Stockage de la bière
- De la théorie à la pratique
- Travail individuel et en groupe avec présentation |
| 12:30 | Pause |
| 13:30 | Style de bière : Bière blanche : en vrac et en bouteille
- Histoire, fabrication
- Première volée : dégustation de bière blanche en vrac et en bouteille |
| 15:00 | Pause |
| 15:20 | Style de bière : Pils et spéciale suisse, claire et foncée
- Histoire, fabrication
- Deuxième volée : dégustation de Pils, Spez claire et foncée |
| | Erreur de bière
- Reconnaître et justifier le diacétyl |
| 16:45 | Conclusion
- Questions, résumé, feedback |
| 17:00 | Adieu |

Service et présentation de la bière au restaurant et lors d'événements

Style de bière : IPA et bières du segment haut de gamme

Lieu de réalisation : Formation GastroSuisse, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Date: **Lundi, 7 octobre 2024**

Intervenant: Guiliano Genoni

À partir de 08:30	Bienvenue chez Formation GastroSuisse - Café et croissants
09:00	Ouverture du séminaire - Accueil, objectifs, thèmes - Horaire et échauffement Histoire de la bière - Histoire du développement de la bière - Evolution de la culture et du marché de la bière en Suisse - Le rôle du sommelier de la bière suisse
10:30	Pause
11:50	Service et présentation de la bière - Connaître les verres et les associer au style de bière - Service de bouteilles de toutes sortes - Les couverts de sommelier - Règles de base d'une présentation - Exercice pratique
12:30	Pause avec visite d'un magasin de bière
13:30	Présentations de bière premier groupe - Bières vieilles en fûts de bois Histoire, fabrication, dégustation - Autres présentations avec des styles de bière
15:00	Pause
15:20	Présentations de bière de deuxième groupe - India Pale Ale, histoire, fabrication, dégustation - Autres présentations avec des styles de bière au choix
16:45	Conclusion - Questions, résumé, feedback
17:00	Adieu

Le monde international de la bière **Ales, bières de bock, styles de bière allemands, stout, porter**

Lieu de réalisation : Brasserie BFM, Chemin des Buissons 8, 2350 Saignelégier

Date: **Lundi, 28 octobre 2024**

Intervenant: Jérôme Rebetez

- | | |
|-------|--|
| 08:00 | Bienvenue à la BFM
- Café et croissants |
| 08:30 | Ouverture du séminaire
- Accueil, objectifs, thèmes
- Horaire et échauffement |
| | Introduction au monde des bières internationales
- Ce qu'il faut savoir sur le marché international de la bière |
| | Style de bière : Ales : ales belges, ales anglaises, ales houblonnées
- Histoire, fabrication
- Première volée : dégustation de différentes ales |
| 11:00 | Pause |
| 11:20 | Styles de bière : Bocks
- Histoire, fabrication
- Deuxième volée : dégustation de différents bocks |
| 12:30 | Pause |
| 13:30 | Style de bière : styles de bière allemands
- Histoire, fabrication
- Troisième volée : dégustation de styles de bières allemandes |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | Style de bière : Stout, Porter
- Histoire, fabrication
- Quatrième volée : dégustation de stout et de porter |
| 16:45 | Conclusion
- Questions, résumé, feedback |
| 17:00 | Adieu |

Bière et société

Lieu de réalisation : FORMATION GastroSuisse, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Date: **Lundi, 25 novembre 2024**

Intervenantes: Estela Villamarin
Maître Anne-Sophie Brady

À partir de 8:30	Bienvenue chez Formation GastroSuisse Café et croissants
09:00	Informations sur l'examen
09:15	Ouverture du séminaire - Accueil, objectifs, thèmes - Horaire et échauffement Droit alimentaire - Dispositions légales relatives aux denrées alimentaires autour du thème de la bière
10:30	Pause
10:50	Bases légales - Dispositions pertinentes pour la consommation, l'achat, l'utilisation et la jouissance de la bière - Différences cantonales - Le système de santé suisse et ses conséquences sur la législation cantonale - Politique de l'alcool
12:30	Pause
13:30	Bière et santé - Avantages et inconvénients de la bière et de sa consommation du point de vue nutritionnel
14:30	Pause
14:50	Consommation d'alcool - Limites entre la consommation normale et la consommation excessive d'alcool, exemples de cas pratiques
16:45	Conclusion - Questions, résumé, feedback - Courte pause
17:00	Adieu

Vente de bière au restaurant et lors d'événements **Style de bière Witbier, bière acidulée, lambic, gose**

Lieu de réalisation : FORMATION GastroSuisse, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Date: **Lundi, 11 novembre 2024**

Intervenant: Daniel Pugliese

À partir de 08:30	Bienvenue chez Formation GastroSuisse Examen dégustation 30' Déguster et décrire 4 bières différentes Analyse : style de bière, fabrications, accord met et bière
09:00 09:30	Café et croissants Ouverture du séminaire - Accueil, objectifs, thèmes - Horaire et échauffement
	Vente et communication de l'offre - La roue des ventes - Outils de communication - Promotion des ventes, publicité, RP - Travail de groupe et présentation
10:30	Pause
	De la stratégie orange au concept de bière - Positioning pour les concepts de restauration à base de bière - Prestation de base Prestation complémentaire - Prestations individuelles / compactes et USP - Les cinq types de consommateurs et leurs besoins - La carte de la bière, Légal, Nice to have, Highlight - Mission Examen
12:30	Pause
13:30	Styles de bière : bière aigre, lambic, gose - Histoire, fabrication - Premier vol : bières acidulées
	Style de bière : bières blondes - Histoire, fabrication Deuxième volée : dégustation de bières blondes
15:30	Pause
15:50	Mise en scène de la bière - Bière piquante - Flamber la bière - Exercice pratique
16:45	Conclusion - Questions, résumé, feedback

17:00 Adieu

Food-Pairing

Style de bière : boissons à base de bière / cocktails

Lieu de réalisation : Tramdepot, Grosser Muristalden 6, 3006 Berne

Date: **Lundi, 4 novembre 2024**

Intervenant: Pierre Dubler

À partir de 08:30	Bienvenue à Berne - Café et croissants
09:00	Examen sensoriel - - Dégustation de quatre styles de bières différents
09:30	Pause
09:45	Ouverture du séminaire - Accueil, objectifs, thèmes - Horaire et échauffement La gestion d'une brasserie-restaurant - Histoire, typicité, défis en cours - Structure des coûts - Exigences relatives à la carte des bières - Les brasseries de restaurant en Suisse
11:30	Pause
11:45	Calcul des coûts - Les bases du calcul des prix de la bière - Reflet économique de la branche GastroSuisse, part du chiffre d'affaires des produits - Travail de groupe et présentation Parcours d'appairage - Cuisiner avec de la bière - Dégustation de cinq bières - Combinaison avec le sucré, l'acide, le piquant, l'amer, le salé et l'umami
12:50	Pause
13:00	Boissons mélangées à la bière - Mixologie avec la bière - Deux exemples mis en pratique
13:20	Food-Pairing, cuisiner avec de la bière - Principes du Food-Pairing avec la bière - Principes Cuisiner avec de la bière - Menu : 10 bières 5 plats
15:45	Conclusion - Questions, résumé, feedback
16:00	Adieu

Examen écrit en ligne

Lieu de réalisation : plateforme e-learning de GastroSuisse

Direction de l'examen : Philipp Wach, Responsable romand Formation professionnelle
GastroSuisse Pully

Date: **Lundi, 2 décembre 2024**

À partir de 15h45 Chaque participant(e) est connecté(e) ponctuellement
(des informations suivront lors du séminaire)

16:00 à 17:00 heures Examen écrit en ligne 60 minutes
Fin d'examen

Date des examens pratiques et oraux

Lieu de réalisation : GastroFribourg, Chemin de Primevères 15, 1700 Fribourg

Direction de l'examen : Philipp Wach, Responsable romand Formation professionnelle
GastroSuisse Pully

Date: **Mardi, 3 décembre 2024**

Les participants reçoivent le planning des examens pendant le séminaire.

Les informations suivantes sont données à titre indicatif.

Examen oral 30 minutes

Examen pratique 15 minutes

Cérémonie de remise des certificats

Lieu de réalisation : À communiquer

18:00 Apéritif et dîner

Sous réserve de modifications.

Pully, octobre 2024