

FORMATION

ATELIER SUR LA BIÈRE

Comment déguster et faire la différence entre les bières ?



- ✓ DIRECTION
- ✓ CADRES
- ✓ EMPLOYÉS



eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie

Objectif de la formation

À la fin de cet atelier, vous allez pouvoir décrire, évaluer, ainsi que distinguer, de façon professionnelle, un lager d'un stout. Vous serez en mesure de reconnaître les principales différences de styles, suivant les régions ou les pays.

Public-cible

Les tenanciers d'établissements publics et leurs collaborateurs.

Pré-requis

- Avoir plus de 16 ans
- Connaissance du français oral et écrit

Contenu

Vous allez déguster une dizaine de bières de différents types et de provenances différentes : Lager, Stout, IPA parmi d'autres. À la fin de cet atelier, vous allez pouvoir décrire et évaluer, de façon professionnelle, la bière et comprendre la signification des différents brassages.

Valeur ajoutée

L'atelier sur la bière vous offre une opportunité de comprendre les principes de brassage, la dégustation professionnelle et aussi les différences dans la production et les styles de bières. Vous serez ainsi en mesure de mieux conseiller le client et d'augmenter votre chiffre d'affaires.

Avec la participation de



B. Catéchis, directeur de l'École du vin Sàrl. Plus de 20 ans d'expérience dans le segment de l'hôtellerie de 4 à 5 étoiles.

Informations pratiques, cours n° 06.60

- Lieu :** Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise
Date : Une journée
Heures : De 8h30 à 16h30
Prix : Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Se référer à notre site internet

www.eureka-formation.ch

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél.: 032 344 80 80