



Cette formation a pour but de vous faire découvrir l'art et la manière de choisir ses cidres et de les mettre en valeur dans son entreprise et pour ses clients

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- S'approprier une meilleure connaissance du cidre
- S'initier à l'histoire de la cidrologie et aux différentes catégories de cidre existantes
- Apprendre à réaliser des accords mets/cidres
- Découvrir une approche marketing du cidre

PROGRAMME

Histoire et informations

- Définition de la cidrologie
- La géographie du cidre
- Rappel historique
- Matières premières et élaboration des cidres régionaux et internationaux dans le contexte actuel et son contexte historique
- Les marchés actuels : français, européen et mondiaux
- Les chiffres de la production et de la consommation
- Les différents moments de consommation : en journée, suivant les saisons et les occasions

Service du cidre

- Le service du cidre, au bar, en terrasse, en restauration et chez soi
- L'art de servir au verre
- La mixologie

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

tout public

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

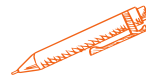
-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation



PROGRAMME

matériel

- Les bouteilles
- Les verres

Que manger avec du cidre

- Les règles de la dégustation
- Proposition de grignotage
- Les alliances cidres et mets

Catégories de cidres

- Les différents types de cidres
- La difficile classification des cidres artisanaux
- Les grands styles
- La classification par les méthodes de fermentation

le marketing du cidre

- Etiquetage : histoire, design, message et lecture
- La communication du cidre

Partie commerciale

- La distribution du cidre
- Mettre en valeur le cidre pour sa clientèle



Mise à jour

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin

2024)

98%