

LA BIÈRE ARTISANALE DANS LA RESTAURATION

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 au 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 et Rami sont cofondateurs du Bieristan et ont longtemps été responsables des bières. Rami est depuis devenu brasseur dans la Drôme .

Mis à jour le 18 décembre 2023

PROGRAMME :

1- La fabrication de la bière et ses ingrédients :

- ▶ Les 4 ingrédients et leur approvisionnement
- ▶ 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

QUI SOMMES-NOUS ?

LE FORMATEUR // RAMI DAHDAH

Après une formation dans le développement et une expérience au *Court-Circuit*, Rami a co-fondé le *Bieristan* en 2015. Il en a été cogérant et responsable de l'approvisionnement en bières avant de décider de co-crée une brasserie artisanale dans le Vercors, la brasserie *La Machine* qui a ouvert en 2020. Rami est aussi l'auteur du guide "Rando-bières en France".



L'ORGANISME DE FORMATION // GRENADE

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent **une autre économie, écologique, humaine et résiliente**. L'objectif du groupement est d'**accompagner la création de nouvelles entreprises locales**, partageant ses valeurs. Actuellement, le Grenade se compose de 70 membres physiques et 6 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation s'inscrit dans l'éducation populaire et prend appui sur les compétences et l'expérience des participant·es, pour accroître leurs connaissances. En alternant des temps d'échanges participatifs et des temps d'apports théoriques, la formation permettra à chacun·e de travailler sur sa propre activité et d'investir les connaissances acquises dans la construction d'un plan d'actions adapté.

OBJECTIFS :



A l'issue de la formation, les participants seront en capacité 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

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Au Bieristan, 14 rue Paul Lafargue
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.**

FORMAT :

En présentiel. 1 journée, de 9h à 17h, soit 7 heures de formation.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPi, au titre de ses actions de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de Pôle Emploi (AIF).

TARIF : 425€ (nets de taxes) par personne.

Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre: si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.

CONTACT :

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

**DATES DES
PROCHAINES
SESSIONS SUR
LE-GRENADE.FR**