

CONSOMMATION HORS DOMICILE

DISTECH SUP



EXPERT I MIEUX VENDRE ET PLUS LES BIÈRES CRAFTS

Faites progresser vos collaborateurs via des modules spécialisés courts et opérationnels

Expert - Mieux vendre et plus les bières crafts.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre l'évolution du marché : familles de brasseries et de clientèles
- ✓ Approfondir les caractéristiques des styles de bières pour se positionner en spécialiste
- ✓ Acquérir des repères clés pour déguster, conseiller et
- ✓ Adapter son argumentation en fonction des styles de

Méthodes pédagogiques

FORMATION EN PRÉSENTIEL

- ✓ Jeux pédagogiques de sensibilisation, en ligne
- ✓ Apport d'outils, méthodes et clés de lecture
- ✓ Mise en application sur des situations concrètes et adaptée à son équipe ou à ses responsabilités transversales

LES PRINCIPES PÉDAGOGIQUES, SUIVI ET ÉVALUATION

- √ 4 temps de formation de 2H00 dont travail individuel et mise en situation adaptée à la distribution CHR
- ✓ Des outils comme Klaxoon ou autre outils pédagogiques seront utilisés pour favoriser la montée en compétence et mesurer les acquis participants pendants la formation
- ✓ Évaluation par les mises en situation, travail intersession et en fin de parcours

Durée

1 journée - 8h00

Public visé

Les équipes commerciales sédentaires

Prérequis

Préparation du matériel Bières

Verres

Fiches de dégustation

Certification

Nouveau référentiel national de qualité



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE La certification qualité a été délivrée au titre

de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

MODULE	DURÉE	ETAPE	CONTENU
Avant la formation	-	Questionnaire	Évaluer les attentes et le niveau des participants Préparer les bières
Module 1	2.00	Etape 1	INTRODUCTION, OBJECTIFS ET PROCESSUS FORMATION
		Etape 2	LES ENJEUX DU MARCHÉ ✓ Les caractéristiques des acteurs de la filière bière ✓ Les offres des brasseries ✓ Les évolutions des points de vente et des clients
		Etape 3	RETOUR SUR LES GRANDES ÉVOLUTIONS DU PAYSAGE ACTUEL
Module 2	2.00	Etape 4	DES GRANDES FAMILLES DE BIÈRES AUX PRINCIPAUX STYLES ✓ L'arbre des styles ✓ Le développement des nouveaux styles ✓ Caractéristiques des principaux styles
Module 3	2.00	Etape 5	RETOUR SUR LES PRINCIPAUX STYLES
		Etape 6	PARTIR DES BIÈRES CHOISIES PAR LES PARTICIPANTS ✓ La dégustation des bières ✓ Les critères à connaître et à utiliser ✓ La fiche d'identité d'un style et d'une bière ✓ Travail intersession : présenter un style, une bière du catalogue à un CHR
		Etape 7	RETOUR SUR LES STYLES DE BIÈRES
Module 4	2.00	Etape 8	 ✓ Les principes d'accords des styles de bières ✓ La roue des accords bières et mets, bières et fromages ✓ Menus clients : comment associer les bières ✓ Evaluation d'une argumentation d'un style de bières ✓ Conclusion de la formation



Coût de la formation

- ✓ Formation en présentiel : tarif personnalisé en intra ou inter entreprise
- ✓ Maximum 10 participants

Modalités d'inscription

- ✓ Bulletin d'inscription à compléter
- ✓ Formation inter-entreprise : Inscriptions possibles 8 jours avant la date de début de formation
- ✓ Formation intra-entreprise : Le calendrier est à définir avec l'entreprise

Accessibilité

En tant qu'organisme de formation nous prenons la responsabilité d'adopter des pratiques non-discriminantes po favoriser un égal accès aux savoirs pour tous. Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.



CONTACT:

Isabelle kohr 06.74.96.01.78

Isabelle.kohr@distech.fr 67000 STRASBOURG

ORGANISME DE FORMATION :

ASSOCIATION FORMATION DE LA DISTRIBUTION/

- DISTECH I 4 rue Silbermann

SECRÉTARIAT ET DIRECTION :

CAMPUS ARTEM

90 rue du Sergent Blandan BP 70618

54010 NANCY CEDEX



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Crédits photos : Pexels Unsplash Ne pas jeter sur la voie publique