



DISTECH

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 marier les bières
- ✓ Adapter son argumentation en fonction des styles de bières

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

- ✓ 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 pendant la formation
- ✓ Évaluation par les mises en situation, travail intersession et en fin de parcours

Durée

2 jours - 14h00

Public visé

Les équipes commerciales sédentaires

Prérequis

Préparation du matériel
Bières
Verres
Fiches de dégustation

MODULE	ETAPE	CONTENU
Avant la formation	Questionnaire	Évaluer les attentes et le niveau des participants Préparer les bières
Module 1	Etape 1	INTRODUCTION, OBJECTIFS ET PROCESSUS FORMATION
	Etape 2	LES ENJEUX DU MARCHÉ <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les caractéristiques des acteurs de la filière bière ✓ Les offres des brasseries ✓ Les évolutions des points de vente et des clients
Module 2	Etape 3	RETOUR SUR LES GRANDES ÉVOLUTIONS DU PAYSAGE ACTUEL
	Etape 4	DES GRANDES FAMILLES DE BIÈRES AUX PRINCIPAUX STYLES <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'arbre des styles ✓ Le développement des nouveaux styles ✓ Caractéristiques des principaux styles
Module 3	Etape 5	RETOUR SUR LES PRINCIPAUX STYLES
	Etape 6	PARTIR DES BIÈRES CHOISIES PAR LES PARTICIPANTS <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
Module 4	Etape 7	RETOUR SUR LES STYLES DE BIÈRES
	Etape 8	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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 pour favoriser un égal accès aux savoirs pour tous. Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.



DISTECH

CONSOMMATION HORS DOMICILE

CONTACT :

Isabelle kohr

06.74.96.01.78

Isabelle.kohr@distech.fr

ORGANISME DE FORMATION :

ASSOCIATION FORMATION DE LA DISTRIBUTION/

- DISTECH I 4 rue Silbermann

67000 STRASBOURG

SECRETARIAT ET DIRECTION :

CAMPUS ARTEM

90 rue du Sergent Blandan BP 70618

54010 NANCY CEDEX

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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