



# DISTECH

CONSOMMATION HORS DOMICILE

DISTECH SUP



**FONDAMENTAUX I MIEUX VENDRE ET MIEUX LES BIÈRES CRAFTS**

Faites progresser vos collaborateurs via des modules spécialisés courts et opérationnels

# Fondamentaux - Mieux vendre et plus les bières crafts.

## Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre les grandes tendances du marché
- ✓ Connaître la fabrication de la bière pour comprendre les grandes familles de bières
- ✓ Distinguer les principales caractéristiques des bières : au-delà des couleurs, les pays, les grandes familles de bières
- ✓ Utiliser les bons mots pour conseiller, vendre

## 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 de ventes

### 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 commerciaux

**Prérequis**  
Préparation du matériel ( bières, verres, fiches de dégustation)

MODULE	ÉTAPE	CONTENU
Avant la formation	Questionnaire	Évaluer les attentes et le niveau des participants Préparer les bières
	Etape 1	<b>INTRODUCTION, OBJECTIFS ET PROCESSUS FORMATION</b>
Module 1	Etape 2	<b>LES ENJEUX DE LA CONNAISSANCE DES BIÈRES CRAFTS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les grandes évolutions du marché : tendances clés</li> <li>✓ Panorama des acteurs de la filière bière en France et à l'international</li> </ul>
	Etape 3	<b>LES INGRÉDIENTS DES BIÈRE</b>
		<b>APPORT PRATIQUE DE LA FABRICATION À PARTIR D'UNE RECETTE DE BIÈRE</b>
Module 2	Etape 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les fondamentaux de la fabrication des bières</li> <li>✓ Les étapes de la fabrication</li> <li>✓ L'importances des mots liés à la fabrication : fermentations, IBU, EBC, ...</li> </ul>
	Etape 5	<b>RETOUR SUR LES FABRICATIONS</b>
Module 3	Etape 6	Partir des bières choisies par les participants : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les pays des bières</li> <li>✓ Les différentes caractéristiques : au-delà des couleurs</li> <li>✓ Les grandes familles des bières</li> </ul>
	Etape 7	<b>RETOUR SUR LES GRANDES FAMILLES DES BIÈRES</b>
Module 4	Etape 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les bons mots pour conseiller et vendre</li> <li>✓ Evaluation d'une présentation d'une bière</li> <li>✓ Conclusion collective pour engager une dynamique de progression</li> </ul>



#### 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