

Conseiller et promouvoir des boissons de dégustation sans alcool

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

La formation s'adresse **aux professionnels en charge ou ayant le projet de la commercialisation d'une offre de boissons sans alcool**, souhaitant valider les compétences nécessaires pour dynamiser la vente et la consommation de ces produits, en proposant des services adaptés aux attentes des clients.

Les professionnels concernés relèvent principalement de deux secteurs d'activité :

- L'hôtellerie-restauration : serveurs, chefs de rang, barmen et professionnels du CHR
- La distribution : cavistes spécialisés dans les boissons sans alcool (et caviste classique), salariés de la distribution de boissons.

Pré-requis

Avant l'entrée en formation :

- Avoir le niveau B1 oral et écrit en français du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).
- Être en charge de conseiller et promouvoir des boissons sans alcool destinées à la vente ou en avoir le projet.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 7 heures)

Les conditions de présentation d'un candidat au certificat sont les suivantes :

- Avoir suivi l'ensemble de la formation.

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de cette formation, **les participants seront capables de caractériser les principales boissons de dégustation sans alcool** selon leur mode d'élaboration, leur origine et leur typologie. Ils sauront décrire leurs spécificités sensorielles, conseiller des accords mets et boissons, évaluer un cocktail sans alcool et en assurer la promotion dans un cadre commercial ou d'animation, en s'adaptant aux attentes et aux profils des clients. Cette formation mène à l'obtention du **Certificat Conseiller et promouvoir des boissons de dégustation sans alcool** attestant de la validation des compétences suivantes:

- Caractériser les types de boissons sans alcool en décrivant leurs spécificités d'élaboration (désalcoolisation, fermentation, infusion), leurs origines géographiques et leurs principales catégories (bières sans alcool, vins désalcoolisés, apéritifs sans alcool, autres boissons) afin de renseigner précisément les clients.
- Décrire les spécificités sensorielles d'une boisson sans alcool en procédant à une dégustation descriptive et méthodique, en qualifiant couleur, arômes et goût selon une terminologie professionnelle, afin de valoriser la typicité et les qualités objectives du produit dans un contexte de vente ou d'animation.



- Conseiller des accords mets et boissons sans alcool en respectant les équilibres sensoriels et de textures, les tendances de consommation, ainsi que les préférences et le budget du client, afin de personnaliser l'orientation de l'achat.
- Évaluer un cocktail sans alcool en analysant son équilibre gustatif, sa cohérence aromatique, sa présentation visuelle et sa pertinence au regard du contexte de consommation, afin d'en apprécier la qualité globale et d'orienter le client vers une proposition adaptée à ses attentes.
- Promouvoir les cocktails et boissons sans alcool auprès de la clientèle en utilisant un discours commercial adapté, des supports accessibles et des modalités de présentation inclusives, afin de stimuler l'achat ou l'intérêt lors d'animations ou de conseils, y compris auprès des personnes en situation de handicap.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 6 sessions.

Session 1 - Introduction aux boissons de dégustation sans alcool

- Panorama des boissons de dégustation sans alcool
- Typologie des principales boissons de dégustation sans alcool
- Service, dégustation et évaluation qualitative

Session 2 - Les bières sans alcool

- Procédés d'élaboration
- Diversité des bières sans alcool
- Service, dégustation et évaluation qualitative

Session 3 - Les vins désalcoolisés

- Procédés d'élaboration
- Diversité des vins sans alcool
- Service, dégustation et évaluation qualitative

Session 4 - Les autres boissons sans alcool fermentées ou infusées

- Typologie des boissons fermentées ou infusées
- Procédés d'élaboration des principales boissons fermentées et infusées : Komboucha, Kefir et autres
- Service, dégustation et évaluation qualitative

Session 5 - Les apéritifs et les cocktails sans alcool

- Les apéritifs et alternatives aux spiritueux (whisky, gin, rhum...) sans alcool
- Les cocktails sans alcool
- Service, dégustation et évaluation qualitative

Session 6 - Les accords mets et boissons sans alcool

- Les accords avec les apéritifs
- Les accords avec les principaux plats
- Les autres accords et créations

Modalités pédagogiques

La formation se déroule **en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps.**

1. Dès son inscription le participant recevra un support pédagogique **pour une préparation préalable efficace.**

2. Le temps en présentiel sera réservé à **l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable**, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique vous permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de votre certification.

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation comprend un manuel sur les boissons sans alcool avec l'ensemble du contenu de la formation, des cartes, et des infographies utiles, des espaces de notes, des fiches pour vos dégustations et des récapitulatifs de contenus.

36 dégustations sont prévues :

Tous types de boissons sans alcool spécialement sélectionnées pour leur qualité et leur représentativité du marché faisant l'objet d'une description et d'une évaluation méthodique. Exemples de boissons dégustées lors de précédentes formations : différentes bières sans alcool, vins tranquilles désalcoolisés, vins effervescents désalcoolisés,, apéritifs sans alcool, verjus, divers cocktails sans alcools, kombucha, kefir et autres boissons sans alcool.

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation certificative **d'une durée de 2H00** est organisée **sous la forme de deux épreuves à livre fermé**. Cette évaluation se déroule le dernier jour de la formation, **elle est comprise dans les heures de formation**.

Mise en situation professionnelle :

Dégustation de deux boissons sans alcool et d'un cocktail sans alcool d'une durée de 45 minutes. Cette épreuve consiste pour le candidat à compléter trois fiches de dégustation en mobilisant la terminologie professionnelle adaptée sur dix critères fondamentaux de l'analyse sensorielle et de l'évaluation de boissons sans alcool.

Cas pratique :

Cas pratique à réponses courtes d'une durée 75 minutes. Lors de l'épreuve, le candidat sélectionne des boissons sans alcool en justifiant ses choix selon leur élaboration, leur origine et les besoins d'un client. Il propose un ou plusieurs accords mets et boissons adaptés à une situation donnée, puis présente un cocktail sans alcool dans un contexte de conseil ou d'animation, avec un discours adapté.

Les candidats doivent passer toutes les épreuves le même jour.

Afin d'obtenir la Certification Conseiller et Promouvoir des boissons de dégustation sans alcool, le candidat devra attester de la validation des 5 compétences en obtenant une moyenne de 5 sur 10 minimum à chaque compétence.

Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 5 semaines après l'épreuve.

Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certificat.

Il est possible de repasser l'examen en cas d'incapacité ou de non-réussite avec frais supplémentaires.