



Mise à jour : 19/02/2026

Vins et Bières

Cette formation permet d'acquérir ou d'approfondir les connaissances dans les vins et bières, nécessaires dans les métiers du bar et de la restauration, pour servir, renseigner et conseiller les clients dans leurs choix.

Dates

Selon vos disponibilités - nous consulter

Durée

5 jours soit 35h

Tarifs

550€/personne 5 personnes minimum

Possibilités de financement

OPCO

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

CV et lettre de motivation

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
15 jours avant le début de la formation

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Aucune

Publics

Salariés du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)

Grand public

Objectifs

- Acquérir les connaissances de base du vin : origines historiques et géographiques, techniques de production, vocabulaire, régions viticoles, appellations, cépages, techniques de dégustation, accords mets et vins.

- Acquérir les connaissances de base de la bière : origines historiques et géographiques, techniques de production, vocabulaire, principaux pays producteurs, types de bières, malts et houblons, accords mets et bières.

- Assurer un service en toute connaissance des produits, de son menu et des équivalences.

- Respecter les codes et la préséance du service du vin et de la bière.

Pré-requis

Savoir lire et écrire en français,

Détenir un socle de connaissances de base du vin et de la bière,

Avoir un intérêt certain pour le vin et la bière

Mémoriser facilement.

Programme

VIN

- Vocabulaire propre à la bouteille et aux verres.
- Histoire du vin et des cépages. Géographie viticole.
- Fabrication du vin.
- Localisation des cépages. Caractéristiques des cépages. Classification des vins. Vocabulaire du vin.
- Comment déboucher une bouteille, servir un vin. Techniques de dégustation du vin.
- Accords mets et vins.
- Législation AOC AOP IGP VDF, législation des étiquettes des vins, législation des menus.
- Tableau comparatif et exhaustif des vins

BIERE

- Glossaire et définition de la bière.
- Histoire de la bière.
- Fabrication de la bière. Classification de la bière.
- Les différents types de bières.
- Marché de la bière.
- Service et dégustation de la bière. Accords mets et bières.
- Législation des étiquettes de bières

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

Mise en situations pratiques, cours magistraux.

Evaluation

QCM, tests de connaissances théoriques et pratiques

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Barman/Barmaid

Serveur/Serveuse en restauration