

CIDROLOGIE



Cette formation propose une découverte approfondie du cidre comme boisson gastronomique d'excellence. Elle permet d'identifier les différents styles de cidres, de développer une dégustation professionnelle et de construire une offre différenciante et rentable en restauration, tout en valorisant les terroirs et le patrimoine cidricole.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser les fondamentaux de la cidrologie et de la dégustation du cidre.
- Comprendre les terroirs, les méthodes de fabrication et les différentes typologies de cidres.
- Développer des accords mets & cidres adaptés à différents univers culinaires.
- Valoriser le cidre auprès de la clientèle grâce à un argumentaire de vente efficace.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Découverte des terroirs cidricoles et de leurs spécificités.
02. Analyse sensorielle et dégustations professionnelles.
03. Accords classiques et approches contemporaines des accords mets & cidres.
04. Techniques de service et de valorisation du produit.
05. Construction d'une carte attractive et rentable en restauration.
06. Atelier pratique : création et validation d'accords mets & cidres et élaboration d'un argumentaire de vente.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les styles et les méthodes de dégustation du cidre, de construire des accords mets & cidres cohérents, de valoriser cette boisson en restauration et de développer une offre différenciante, rentable et adaptée aux attentes de la clientèle.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cidrologie » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Une approche complète de la culture cidricole et de ses terroirs.
- ✓ Développement des compétences de dégustation et d'analyse sensorielle.
- ✓ Exploration des accords classiques et contemporains.
- ✓ Acquisition d'outils concrets pour la vente et la valorisation en restauration.
- ✓ Création d'une offre différenciante autour d'un produit identitaire et gastronomique.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

**INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS**

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



**L'ART DE CUISINER
LA MER**