



Cette formation a pour but de vous faire découvrir l'art et la manière de choisir ses cidres et de les mettre en valeur dans son entreprise et pour ses clients

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ➔ S'approprier une meilleure connaissance du cidre
- ➔ S'initier à l'histoire de la cidrologie et aux différentes catégories de cidre existantes
- ➔ Apprendre à réaliser des accords mets/cidres
- ➔ Découvrir une approche marketing du cidre

## PROGRAMME

### Histoire et informations

- Définition de la cidrologie
- La géographie du cidre
- Rappel historique
- Matières premières et élaboration des cidres régionaux et internationaux dans le contexte actuel et son contexte historique
- Les marchés actuels : français, européen et mondiaux
- Les chiffres de la production et de la consommation
- Les différents moments de consommation : en journée, suivant les saisons et les occasions

### Service du cidre

- Le service du cidre, au bar, en terrasse, en restauration et chez soi
- L'art de servir au verre
- La mixologie

Durée

**14 HEURES**

Tarif

**700 €**

Pré-requis

**aucun**

Profil du stagiaire

**tout public**

Délai d'accès à la formation

**2 à 4 semaines selon  
financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et  
techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-certificat de réalisation de la  
formation**



## PROGRAMME

### matériel

- Les bouteilles
- Les verres

### Que manger avec du cidre

- Les règles de la dégustation
- Proposition de grignotage
- Les alliances cidres et mets

### Catégories de cidres

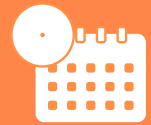
- Les différents types de cidres
- La difficile classification des cidres artisanaux
- Les grands styles
- La classification par les méthodes de fermentation

### le marketing du cidre

- Etiquetage : histoire, design, message et lecture
- La communication du cidre

### Partie commerciale

- La distribution du cidre
- Mettre en valeur le cidre pour sa clientèle



Mise à jour

**Juin 2025**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2025 - juin  
2026 )

**99%**