



Amélie Lucas

Sommelière Formatrice
Vins & Bières

Détails

Durée

14h (présentiel)

Tarif

SUR DEMANDE

Equipe de formation

Amélie Lucas

Outils & moyens techniques

Salle de formation**Supports de formation****Exercices (quiz et mise
en situation)**

Evaluation de la formation

Mises en situation**Certificat de réalisation
de la formation**

Contacts

06 76 26 15 63

abcformation56@gmail.com

FORMATION BIÉROLOGIE PROFESSIONNELS

Les objectifs

- Comprendre l'histoire de la bière
- Les nations, chiffres et le marché brassicole
- Méthodes de fabrication (élaboration, styles...)
- Connaître le vocabulaire commercial pour décrire une bière
- Technique de dégustation et service des bières
- Mieux comprendre les accords mets et bières
- Créer une carte des bières cohérente

Le programme

1. Introduction à la bière
 - Qu'est-ce que la bière ?
 - Les grandes familles de bières
 - Notions de base : ingrédients (eau, malt, houblon, levure), styles et classification
2. Les grandes régions brassicoles
 - Principaux pays producteurs
 - Spécificités des traditions brassicoles
 - Les styles emblématiques par région
3. Élaboration de la bière
 - Les étapes de fabrication :
Maltage, Empâtage, Ébullition et houblonnage, Fermentation
 - Maturation et conditionnement
4. Le vocabulaire de la bière – Initiation à la dégustation
 - Les étapes de dégustation : visuel, olfactif, gustatif
 - Techniques pour analyser une bière
 - Bases du service (température, verre adapté...)
 - Accords mets et bières
5. Mise en pratique
 - Exercices de dégustation
 - Quiz de validation des connaissances
 - Mise en situation (conseil client, création de carte...)
 - Évaluation des acquis