

# Certification en dégustation Évaluer et conseiller les bières

ÉVALUER ET CONSEILLER LES BIERES

CERTIFICATION INSCRITE AU RÉPERTOIRE SPÉCIFIQUE  
FICHE N°7055 - CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN - Déclaration  
d'existence n°82260001226  
DÉCISION D'ENREGISTREMENT EN DATE DU 28/02/2025  
Une formation à la biérogologie créée par l'Université du Vin et  
Elisabeth Pierre, experte zythologue indépendante.

Eligible au CPF

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

## Durée

4 jours  
(28h)

## Date(s)

du 02 au 05 juin 2026

## Lieu(x)

HORDAIN (59)

## Tarif

1320 €

## Public visé :

- Professionnels de la restauration, de la commercialisation, de la promotion des bières
- Brasseurs
- Personnel des lieux de vente et de dégustation,
- Cavistes



## Objectif(s) pédagogique(s) :

- Appliquer une méthode sensorielle professionnelle
- Décrire une bière en utilisant un vocabulaire professionnel
- Organiser une dégustation
- Classer des bières selon leurs critères technologiques et leur style
- Valoriser et conseiller une bière de façon adaptée, selon les publics

## Compétences visées par le certificat « Évaluer et conseiller les bières » :

- Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle pour déguster à l'aveugle des bières en identifiant leurs principales caractéristiques organoleptiques (arômes,

- saveurs, équilibres...) afin de les expertiser
- Décrire une bière en utilisant un vocabulaire professionnel, issu d'une dégustation analytique, afin de valoriser la boisson sur différents supports promotionnels (présentation de carte des bières, coup de cœur de la semaine, site internet, fiche technique)
  - Classer les bières en catégories, en se basant sur les profils gustatifs, styles ou ingrédients, pour organiser, segmenter et mettre en avant son offre (rayon magasin, carte, catalogue)
  - Conseiller une bière en la choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client exprimée en termes de qualité, style, goûts, saisonnalité ou occasion, et l'orienter dans son choix
  - Organiser une dégustation, en maîtrisant les paramètres extérieurs (choix de la verrerie, maîtrise de la température, mise à disposition de crachoirs, ...), en s'assurant de l'accessibilité aux personnes en situation de handicap et en préconisant une consommation responsable, afin de présenter le produit dans des conditions de dégustation optimales.

## Programme :

Ces apprentissages sont accompagnés de dégustations encadrées de 50 bières de différents types, profils et styles et sont jalonnés de mises en situation professionnelles.

### 1. 1. Introduction aux bases de la dégustation et de l'élaboration de la bière

Comment nos sens interprètent les bières ? Les mécanismes sensoriels décryptés.

Les ingrédients et les étapes de fabrication de la bière et leur possible impact sur les arômes et les saveurs du produit final

### 2. 2. Utiliser une méthodologie et un vocabulaire de dégustation professionnel

Maîtrise d'une méthode de dégustation analytique et des termes clés pour exprimer ses sensations et décrire une bière avec un vocabulaire professionnel, précis et riche.

### 3. 3. Appliquer la méthodologie pour présenter et valoriser une bière avec aisance et professionnalisme

Présenter une bière de manière simple et convaincante auprès d'un client

Intégrer les caractéristiques et limites de la dégustation

Organiser une dégustation dans les règles de l'art, optimiser la présentation des produits

### 4. 4. Classer et mettre en avant les bières selon différents critères, afin d'organiser et segmenter une offre

Selon leur style (styles traditionnels et néo-styles), leur famille et leur profil organoleptique

Selon des critères techniques et leur élaboration

Selon les besoins et objectifs de mise en avant tout au long de l'année

## 5. Conseiller une bière en la choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client

Analyser et comprendre le profil sensoriel d'une bière

Identifier les profils qui correspondent à la demande du client

Présenter et argumenter ses choix

## 6. Évaluation finale : dégustation et classement, étude de cas et questionnaire (1h30)

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents et vidéos pédagogiques – Tests et quiz d'auto-évaluation – Travaux pratiques et dégustations

### Effectifs :

Mini : 8 personnes

Maxi : 18 personnes

### Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

#### Elisabeth Pierre

Zythologue indépendante et formatrice

### Moyens d'évaluation :

En fin de certificat, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

#### À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

### Modalités pratiques :

#### Lieu des cours :

Choulette Experience - 15, route nationale à Hordain (59111) - à 20 min de Valenciennes.

#### Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

#### Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES

9 stagiaires

TAUX DE SATISFACTION

96