

Formation Expert Bières Les fondamentaux de l'univers professionnel de la bière

Une formation à la biérogologie créée par l'Université du Vin et Elisabeth Pierre, experte zythologue indépendante. En trois modules.

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
3 jours (21h)	4 au 6 novembre 2024 ou 3 au 5 février 2025	Lyon	740 € HT 888 € TTC

Public visé :

Cette formation bière est destinée aux :

- Professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie
- Cavistes
- Personnes en reconversion professionnelle
- Porteurs de projets en CHR
- Personnels des brasseries et micro-brasseries
- Demandeurs d'emploi



Objectif(s) pédagogique(s) :

- Comprendre l'univers professionnel de la bière : histoire de la bière, lister les ingrédients, décrire le processus d'élaboration
- Lister les styles et les familles de bières, et savoir les identifier par la dégustation
- Intégrer les règles du service des bières

Programme :

Ce premier module fait l'objet d'un enseignement à distance équivalent à 7h de formation.

1. Histoire de la bière
2. Les ingrédients et l'élaboration de la bière
3. Les mécanismes de la dégustation
4. Méthodologie et vocabulaire pour la dégustation des bières
5. La notion de famille et de style : première approche

6. Associer les différentes familles de bière à un profil organoleptique

7. Service de la bière

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

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

Effectifs :

Mini : 6 personnes
Maxi : 20 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 module, 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 :

Château de Montchat – 51 rue Charles Richard – 69003 LYON

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