

Formation - Apprendre à déguster et vendre la bière (14 heures)

Cette formation complète permet d'acquérir toutes les connaissances nécessaires pour déguster et acheter de la bière.

Zythologie/bièrologie

CODE : 63360 | Mise à jour : 24/04/2025

Objectifs

- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse sensorielle
- Expliquer et catégoriser les styles de bières selon un référentiel
- Identifier 20 principaux styles de bières de différents pays brassicoles basé sur les tendances actuelles
- Analyser l'impact des ingrédients et types de fermentation sur le profil sensoriel

Contenu de la formation

Journée 1: Déguster une bière et savoir la catégoriser

Module 1 : Appréhender les styles de bières et leur importance

- Comprendre les trois grandes familles de styles de bières
- Expliquer et définir l'utilité d'un référentiel de style
- Catégoriser une bière selon son style

Module 2 : Maîtriser les attributs de l'analyse sensorielle

- Comprendre l'impact des 5 sens dans la dégustation
- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Savoir lire et rédiger une fiche de dégustation

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

DURÉE

2 jour (14h)

SESSION INTRA

1600 €

GROUPE

Minimum 1 personne
Maximum 10 personnes

Journée 2: Savoir identifier les styles belges, allemands, anglais et américains

Module 3 : Identifier les styles des pays brassicoles

- Décrire et reconnaître 10 styles belges
- Décrire et reconnaître 10 styles allemands
- Décrire et reconnaître 10 styles anglais
- Décrire et reconnaître 10 styles américains

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Quiz
- Dégustation de bières

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Accompagnement (inter-session, ...)
- Auto-positionnement
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)

Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veuillez faire connaître vos besoins au plus tôt lors de nos échanges. La prise en compte d'un besoin spécifique peut nécessiter un délai pour étudier les modalités d'adaptation ou d'orientation.

Taux de satisfaction des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

0% (avis)

Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

Non renseigné

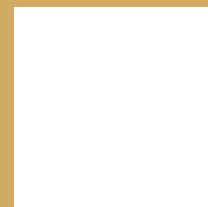


Marie-Emmanuelle Berdah

Formatrice professionnelle en zythologie

Craftology

Marie-Emmanuelle est une zythologue et formatrice professionnelle.
Elle propose des formations aux professionnel·les de la restauration.



☎ 0767437659
✉ marie@craftology.fr

Site web : <https://www.craftology.fr>
Facebook : <https://www.facebook.com/craftology.bieres>
LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/marieemmanuelleberdah/>
Instagram : <https://www.instagram.com/craftology.bieres/>

Biographie

Passionnée par le monde fascinant de la bière, je partage mon expertise et mon enthousiasme pour ce produit à travers des formations accessibles et modulables.

Mon objectif ? Permettre à chacun, qu'il soit professionnel de la restauration, sommelier, commercial en boissons, en reconversion professionnelle, de découvrir les subtilités et la richesse de cet univers.

Depuis plusieurs années, j'accompagne des professionnels et des passionnés dans leur apprentissage. Mes formations abordent des thèmes variés comme l'analyse sensorielle, les styles de bière, la fabrication, le service, les accords mets et bières, ou encore la création d'une carte de bières attrayante.

Mon approche pédagogique, conviviale et rigoureuse, a fait de moi une référence dans le domaine de la zythologie en France. Parce que la bière mérite une place de choix dans notre culture gastronomique, je mets tout en œuvre pour transmettre mon savoir à un large public.

Diplômes et formations

- 2024 – Juge BJCP
- 2023 – Exercer la mission de formatrice – CCI Nantes
- 2022 – Certified Cicerone – certification américaine
- 2020 – Zythologue – IFCO Institut du vin et de la vigne
- 2014 – Master en Consulting et en management stratégique – Université Paris Dauphine
- 2013 – Bachelor en Commerce International – Excelia La Rochelle



L'OUVRE-BOITES

Coopérative d'Activité et d'Emploi - Pôle formation
20, allée de la Maison Rouge 44000 Nantes



www.corymbe.coop

Téléphone : 02 28 21 65 10
Courriel : contact@corymbe.coop

Nos CGV : www.corymbe.coop/cgv/

Enregistré auprès du préfet de la Région Pays-de-la-Loire
N° de déclaration d'activité : 52 44 04429 44
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État