

Formation - Détecter les faux goûts et défauts dans la bière

Une journée immersive pour reconnaître 12 faux goûts ou défauts dans la bière via une approche sensorielle et des dégustations.

Zythologie/bièrologie

Zythologie/bièrologie

CODE : 68321 | Mise à jour : 22/09/2025

Objectifs

- Appliquer un protocole d'analyse sensorielle de la bière
- Identifier et décrire les 12 principaux faux goûts en dégustation comparative
- Comprendre les causes des défauts de la bière pour les prévenir

Contenu de la formation

Cette formation se déroule sur une journée de 7 heures. Elle a lieu à Nantes ou en intra dans vos locaux.

Matinée : Maîtriser les attributs de l'analyse sensorielle

- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Rédiger une fiche de dégustation
- Dégustation de bière exempt de faux goûts pour affiner sa perception.

Après-midi : Reconnaissance de 12 faux-goûts présent dans la bière

- Dégustation de 12 défauts liée au brassage, aux ingrédients, à la contamination
- Expliquer les origines des faux-goûts et les prévenir
- Impact du vieillissement dans la bière

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Dégustations de bières

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Brasseurs·euses, opérateurs·trices de brasserie, commerciaux, personnel de taproom

PRÉ-REQUIS

Être à l'aise avec le processus de brassage

DURÉE

1 jour (7 heures)

SESSION INTER

400 €
17/09/2025

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Minimum 2 personnes
Maximum 8 personnes

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Auto-positionnement
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)
- Dégustations de bières

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.

★★★★★ 100% (1 avis)

Taux de validation de la formation

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

★★★★★ 100%

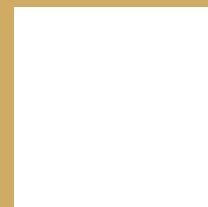


Marie-Emmanuelle Berdah

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