



Cette formation a pour but de permettre à tous d'avoir une meilleure connaissance de la bière

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'évolution du produit à travers les siècles. Avoir quelques notions légales et réglementaires. Comprendre la structuration du marché
- Connaître la composition et la fabrication de la bière. Voir et goûter les matières premières. Comprendre le travail du brasseur
- Comprendre la culture des grandes nations brassicoles. Comprendre qu'il existe des styles de bières au-delà des couleurs
- Savoir goûter et servir la bière. Savoir gérer la bière dans son établissement. Analyser les défauts de la bière. Savoir accorder les mets et la bière

PROGRAMME

Histoire de la bière, notions légales et grands groupes brassicoles

- Qu'est-ce que la biéroglogie
- Histoire de la bière à travers les siècles
- Loi française
- Loi de pureté allemande
- Les 10 plus grands groupes brassicoles au monde

Éléments techniques : les matières premières et la fabrication de la bière

- Différences entre bière artisanale et bière industrielle
- Les ingrédients principaux
- Le process de fabrication de A à Z
- L'importance du nettoyage
- L'embouteillage (gushing, contre pression...)
- L'étiquetage

Les grandes nations brassicoles et leurs principaux styles de bières

- L'Allemagne
- La Belgique
- Les brasseries Trappistes
- Le Royaume-Uni
- Les États-Unis

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon
financement**

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

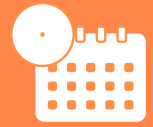
-Questionnaires d'évaluation

**-Certificat de réalisation de la
formation**



L'art de la dégustation. Le service de la bière. Les contenants, la verrerie

- L'art de la dégustation
- Le service de la bière
- Les contenants
- La verrerie
- Concevoir une carte de bières
- Les cocktails à base de bière
- Les goûts indésirables
- Les accords entre mets et bières



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes