



Contenu de la formation

La formation comprend 7 modules :

Module 1 - Produit bière :

Caractéristiques & description
Origine, culture, histoire & origines de la bière.

(10h)

Module 4 - Technique de dégustation :

Analyse sensorielle de la bière
Vocabulaire de la dégustation
Défauts & vieillissement des bières

(90h)

Module 2 - Fabrication théorie & pratique :

Étude des matières premières
Étapes de fabrication & phénomènes chimiques
Maltage, concassage, brassage, fermentation, garde
Techniques de brassage & de fermentation

(82h)

Module 5 - Le service de la bière :

Conservation et service
Les règles du service

(10h)

Module 3 - Marché et environnement :

Marché, consommateurs & tendances, en France & à l'international
Législation

(20h)

Module 6 - Bière et gastronomie :

Accords mets et bières
Utilisation des bières en cuisine.

(48h)

Module 7 - Commercialisation :

Offre et agencement du point de vente
Saison & goût des bières
Typologie des clients
Marketing et communication

(20h)