

# Formation - Approfondir ses connaissances et maîtriser la dégustation de la bière (35h)

Cette formation complète permet d'acquérir toutes les connaissances nécessaires pour déguster, vendre et faire des accords bières et mets.

Zythologie/bièrologie

Zythologie/bièrologie

CODE : 47409 | Mise à jour : 02/04/2025

## Objectifs

- Expliquer et catégoriser les styles de bières selon un référentiel
- Savoir déguster, nommer les attributs de l'analyse organoleptique et rédiger une fiche de dégustation
- Comprendre le rôle des ingrédients et le processus de brassage
- Optimiser le service et le stockage de la bière
- Connaître l'histoire, la culture et les styles des 4 pays brassicoles
- Savoir accorder les bières et les mets
- Reconnaître les faux goûts

## Contenu de la formation

Cette formation se déroule pendant 5 journées de 7 heures.

Des dégustations de bières sont prévues au sein de chaque module.

## 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

## FORMATION PRÉSENTIELLE

### PUBLIC CIBLE

Tous publics

### PRÉ-REQUIS

Avoir 18 ans

### DURÉE

5 jour (35 heures)

### SESSION INTER

Nous consulter

30 Juin au 4 Juillet

### SESSION INTRA

Nous consulter

### GROUPE

Minimum 3 personnes

Maximum 10 personnes

## **Module 2 : Maitriser 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

## **Journée 2 : Comprendre le brassage et le service de la bière**

### **Module 3 : Connaître les ingrédients et fabrication de la bière**

- Expliquer le rôle de chaque ingrédient dans le processus de brassage
- Comprendre le déroulé du protocole de brassage
- Assimiler la fabrication de bières sans alcool

### **Module 4 : Optimiser le service et le nettoyage au bar**

- Adapter la verrerie aux différents styles de bières
- Connaître les règles de stockage et de service
- Déceler les problèmes d'hygiène de la verrerie et du système de pression

## **Journée 3 : Savoir identifier les styles belges et allemands**

### **Module 5 : Les bières belges**

- Connaître l'histoire et la culture brassicole belge
- Décrire et reconnaître les styles belges

### **Module 6 : Les bières allemandes**

- Connaître l'histoire et la culture brassicole allemandes
- Décrire et reconnaître les bières allemandes

## **Journée 4 : Savoir identifier les styles**

# anglais et faire des accords bières et mets

## Module 7 : Accorder les bières et les mets

- Connaître les 3 types d'accords
- Harmoniser les intensités, les arômes et les saveurs
- Accorder la bière avec des mets simples

## Module 8 : Les bières anglaises

- Connaître l'histoire et la culture brassicole anglaise
- Décrire et reconnaître les bières allemandes

## Journée 5 : Savoir identifier les styles américains et reconnaître les défauts de la bière

### Module 9 : Reconnaître les faux-goût

- Connaître l'origine des défauts
- Mettre en place les actions correctives nécessaire

### Module 10 : Les bières américaines

- Connaître l'histoire et la culture brassicole américaines
- Décrire et reconnaître les bières allemandes

\*Les 2 modules suivants peuvent être ajoutés à la formation ou remplacer un autre module, en fonction des besoins :

### Module 11 : Créer une gamme de bière dans un établissement

- Savoir agencer un point de vente
- Adapter ses techniques de vente à chaque client

### Module 12 : Animer un atelier de dégustation

- Thématiser son atelier
- Adapter son animation aux participants

## Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés

- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

## Suivi, évaluation et sanction

### Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Auto-positionnement
- Mises en situations
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)
- Dégustation de bières

### Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veillez 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.

★ ★ ★ ★ ☆ 95% (2 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
- 2024 – 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



Téléphone : 02 28 21 65 10  
Courriel : [contact@corymbe.coop](mailto:contact@corymbe.coop)

Nos CGV : [www.corymbe.coop/cgv/](http://www.corymbe.coop/cgv/)



[www.corymbe.coop](http://www.corymbe.coop)

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