

Formation - Apprendre à créer une gamme de bières et conseiller des accords bières et mets (14h)

Cette formation permet aux professionnel·les de se perfectionner dans le conseil et le service de la bière ainsi les accords bières et mets.

Zythologie/bièrologie

CODE : 56880 | Mise à jour : 29/11/2024

Objectifs

- Comprendre et différencier les principaux styles de bières
- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Conseiller des accords bières et mets
- Optimiser le service et le stockage de la bière
- Créer une carte de bières

Contenu de la formation

Cette formation se déroule pendant 2 journées de 7 heures.

Des dégustations 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 et différencier les principaux 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

Journée 2 : Associer bières et mets et

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Cette formation s'adresse à tous les professionnels souhaitant connaître la bière pour mieux conseiller leur client.

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

DURÉE

2 jour (14h)

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Minimum 2 personnes
Maximum 10 personnes

perfectionner le service au bar

Module 3 : Accorder les bières et les mets

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

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

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz
- Échanges et partages d'expérience

Suivi, évaluation et sanction

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- 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.

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
- 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

Nos CGV : www.corymbe.coop/cgv/



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