

Formation - Connaitre la bière pour mieux la vendre (7h)

Cette formation vous permettra de maîtriser la dégustation, l'analyse sensorielle, la fabrication et le service de la bière.

Zythologie/bièrologie

CODE : 56890 | Mise à jour : 29/11/2024

Objectifs

- Développer les compétences en analyse sensorielle
- Comprendre le processus de fabrication de la bière
- Appliquer les techniques de service de la bière

Contenu de la formation

Cette formation se déroule pendant 1 journée de 7h.

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

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

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

Module 3 : Connaitre les ingrédients et fabrication de la bière

- Expliquer le rôle de chaque ingrédient dans le processus de

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

DURÉE

1 jour (7 heures)

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Minimum 2 personnes

Maximum 10 personnes

brassage

- Comprendre le déroulé du protocole de brassage
- Assimiler la fabrication de bières sans alcool

Modalités pédagogiques

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

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, ...)

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