Formation - Approfondissement de la dégustation et détection des faux goûts dans la bière

Une journée immersive pour reconnaître 6 défauts dans la bière via une approche sensorielle et des dégustations.

Zythologie/bièrologie Zythologie/bièrologie

CODE : 68321 | Mise à jour : 19/06/2026

Objectifs

- Appliquer un protocole d'analyse sensorielle de la bière
- Identifier et décrire les 6 principaux faux goûts
- Comprendre les causes des défauts de la bière pour les prévenir

Contenu de la formation

Cette formation se déroule sur une journée de 7 heures.

Matinée : Maitriser les attributs de l'analyse sensorielle

- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Rédiger une fiche de dégustation
- Dégustation guidée

Après-midi : reconnaissance de 6 faux-goûts présents dans la bière

- Dégustation de 6 défauts liés au brassage, aux ingrédients, à la contamination
- Expliquer les origines des faux-goûts et les prévenir
- Impact du vieillissement dans la bière

Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Dégustations de bières

Suivi, évaluation et sanction

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE
Brasseurs·euses, opérateurs·trices de brasserie, commerciaux, personnel de taproom

PRÉ-REQUIS
Être à l'aise avec le processus de brassage

DURÉE
1 jour (7 heures)

GROUPE
Minimum 2 personnes
Maximum 8 personnes

Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Auto-positionnement
- Mises en situations
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)
- Dégustations de bières

Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veuillez 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 satisfation des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

★★★★★ 100% (1 avis)

Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

★★★★★ 100%



Marie-Emmanuelle Berdah

Formatrice en zythologie / biérologie

Craftology

Marie-Emmanuelle est une zythologue et formatrice professionnelle. Elle propose des formations aux professionnel·les du secteur brassicole.

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

- 2026 – Formation de formatrice – L'Engrenage
- 2025 – WSET 2 Bières
- 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
- 2014 – Master en Consulting et en management stratégique – Université Paris Dauphine
- 2013 – Bachelor en Commerce International – Excelia La Rochelle