

Formation - Apprendre à déguster de la bière et savoir conseiller ses clients (28h)

Cette formation permet aux professionnel·le·s de se perfectionner à la dégustation de la bière et de mieux conseiller leurs clients.

Zythologie/bièrologie

Zythologie/bièrologie

CODE : 77072 | Mise à jour : 16/02/2026

Objectifs

- Expliquer et catégoriser les styles de bières selon un référentiel
- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Comprendre le rôle des ingrédients et le processus de brassage
- Accorder des bières et mets simples
- Identifier 30 styles de bières tendances

Contenu de la formation

Comprendre les fondamentaux de la bière et savoir conseiller ses clients

Cette formation se déroule pendant 4 journées de 7h.

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

Journée 1 : Le rôle des ingrédients et le brassage

Module 1 : Connaitre les ingrédients et la fabrication de la bière

- Expliquer le rôle de chaque ingrédient dans le processus de brassage
- Nommer les 5 types de fermentation

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

DURÉE

28 heures

SESSION INTER

Nous consulter

Aucune session n'est actuellement programmée

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Minimum 2 personnes

Maximum 10 personnes

Module 2 : Comprendre les étapes de la fabrication de bières

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

Journée 2: Déguster une bière et animer un atelier

Module 3 : 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

Module 4 : Animation d'un atelier de dégustation

- Les éléments à prendre en compte
- Faire évoluer l'atelier en fonction des participants
- Les différents types d'ateliers

Journée 3 : Les styles de bières

Module 5 : Identifier les styles de bières américains, belges, allemands et anglais

- Assimiler le principe du référentiel des styles
- Analyser les différentes familles de styles
- Reconnaître 40 styles de bières

Journée 4 : Découvrir les accords bières et mets

Module 6 : 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 (fromages, pâtisseries et chocolats)

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

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 satisfaction des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

 97% (5 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 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
- 2014 – 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