

Formation - Analyse Sensorielle, Culture Brassicole et Commercialisation

Cette formation complète permet d'acquérir toutes les connaissances nécessaires pour déguster, vendre et animer.

Zythologie/bièrologie

CODE : 90996 | Mise à jour : 16/10/2026

Objectifs

- Déguster et évaluer une bière en maîtrisant l'analyse organoleptique et la détection des faux-goûts.
- Expliquer l'impact des 4 ingrédients fondamentaux et des protocoles de brassage sur le profil des différents styles de bières
- Catégoriser et valoriser commercialement l'histoire et la typicité des grands styles internationaux (Belges, Allemands, Anglais, Américains)
- Optimiser la gestion technique d'un espace de vente ou d'un bar (stockage, hygiène des lignes de tirage, verrerie adaptée).
- Concevoir et argumenter des accords mets et bières auprès d'une clientèle professionnelle (CHR) et de particuliers

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.

MODULE 1

Les Fondations de la Bière & l'Analyse Sensorielle

- Introduction à la zythologie.
- Physiologie des 5 sens, mécanique de la perception des arômes et cartographie des saveurs.
- Analyse sensorielle et fiche dégustation

MODULE 2 :

De la Matière Première à la Fabrication du Produit

- Analyse technique des 4 ingrédients de la bière.
- Étude complète du protocole de brassage.

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Avoir 18 ans

DURÉE

35h

SESSION INTER

Nous consulter

Aucune session n'est actuellement programmée

SESSION INTRA

Nous consulter

GROUPE

Maximum 30 personnes

MODULE 3 :

Logistique, Service et accords mets et bières

- Les règles du stockage de la bière et prévention.
- Architecture d'un système de tirage pression et maintenance sanitaire (nettoyage chimique des lignes).
- Théorie des accords bières et mets

MODULE 4 :

Géographie, Styles Internationaux et Analyse des Défauts

- Histoire, culture et législation
- Étude approfondie des styles par pays
- Les Faux Goûts : Étude organoleptique des défauts majeurs de la bière (origine, causes, actions correctives au brassage ou au service).

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
- Accompagnement (inter-session, ...)
- 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

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. Dégustation et contraintes alimentaires Afin d'adapter au mieux les activités de dégustation, merci de nous communiquer en amont toute information utile concernant d'éventuelles allergies, intolérances, restrictions ou obligations alimentaires. Ces informations permettront d'anticiper les éventuelles adaptations nécessaires.

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



Axelle AUGUIN

Zythologue & Directrice Artistique

Auguin Axelle

Zythologue Biérologue - Sommelière en Vins, bières et spiritueux |
Formations, dégustations et transmission



📞 0613741225

✉ axelleauguinaa@gmail.com

Adresse postale : 25, Rue des Souches

Site web : <https://craftology.fr/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/axelle-auguin/?isSelfProfile=true>

Instagram : <https://www.instagram.com/axelle.auguin/>

Biographie

Zythologue Biérologue & Sommelière en formation | Formations, dégustations & transmission
Après dix années dans les métiers du design graphique et de la pédagogie, j'ai choisi de faire de ma passion pour les boissons artisanales mon nouveau terrain professionnel. Aujourd'hui certifiée Zythologue Biérologue, je poursuis une formation en sommellerie à Franck Thomas Formation et développe mon activité autour de la bière, du vin et de la transmission.

Diplômes et formations

2026 Serveur de bière accrédité

Cicerone® Certification Program

2025-2026 Sommelière – Caviste, Ambassadeur en gastronomie

Franck Thomas Formation, Nantes France

2024 – 2025 Biérologue Zythologue

Diplôme d'État (DÉ) de niveau 5, Major de promotion

CFA LES 3B, Vitré, France

2013-2015 DNSEP Diplôme National d'Expression Plastique, Arts & Médias

École supérieure des Beaux-Arts d'Angers, France

2010 – 2013 DNAP Diplôme National d'Art Plastique, Art & Médias

École supérieure des Beaux-Arts d'Angers, France

2009 – 2010 Chargée de Publication (PAO) Print, Publication assistée par ordinateur & opératrice pré- presse

La Providence, Cholet, France



L'OUVRE-BOITES

Coopérative d'Activité et d'Emploi - Pôle formation
20, allée de la Maison Rouge 44000 Nantes



www.corymbe.coop

Téléphone : 02 28 21 65 10
Courriel : contact@corymbe.coop

Nos CGV : www.corymbe.coop/cgv/

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