Formation - Connaître la bière pour mieux la vendre et la servir (7h)

Cette formation apprend aux équipes de bar à déguster la bière, à comprendre sa fabrication et à mieux la servir.

Zythologie/bièrologie Zythologie/bièrologie

CODE : 91949 | Mise à jour : 05/11/2026

Objectifs

- Savoir déguster et nommer les attributs de l'analyse organoleptique
- Comprendre le rôle des ingrédients et le processus de brassage
- Optimiser le service et le stockage de la bière

Contenu de la formation

Cette formation se déroule sur 2 demi-journées de 3h30, soit 7 heures. Des dégustations de bières sont prévues au sein de chaque module.

Demi-journée 1 : Comprendre la fabrication et la dégustation

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

- Expliquer le rôle de chaque ingrédient dans le processus de brassage
- Comprendre les grandes étapes du brassage

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

Demi-journée 2 : Assimiler la dégustation et

FORMATION PRÉSENTIELLE

PUBLIC CIBLE
Barmaids et barmans

PRÉ-REQUIS
Pas de pré-requis

DURÉE
1 jour (7 heures)

SESSION INTRA
Nous consulter

GROUPE
Minimum 2 personnes
Maximum 10 personnes

le service de la bière

Module 2 : Maîtriser les attributs de l'analyse sensorielle

- Savoir lire une fiche de dégustation
- Utiliser les techniques et le vocabulaire de dégustation

Module 3 : 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
- Etude de cas concrets
- Quiz

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 satisfation 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 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