



Cette formation a pour but de permettre à tous d'avoir une meilleure connaissance de la bière

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'évolution du produit à travers les siècles. Avoir quelques notions légales et réglementaires. Comprendre la structuration du marché
- Connaître la composition et la fabrication de la bière. Voir et goûter les matières premières. Comprendre le travail du brasseur
- Comprendre la culture des grandes nations brassicoles. Comprendre qu'il existe des styles de bières au-delà des couleurs
- Savoir goûter et servir la bière. Savoir gérer la bière dans son établissement. Analyser les défauts de la bière. Savoir accorder les mets et la bière

## PROGRAMME

### Histoire de la bière, notions légales et grands groupes brassicoles

- Qu'est-ce que la biérogie
- Histoire de la bière à travers les siècles
- Loi française
- Loi de pureté allemande
- Les 10 plus grands groupes brassicoles au monde

### Éléments techniques : les matières premières et la fabrication de la bière

- Différences entre bière artisanale et bière industrielle
- Les ingrédients principaux
- Le process de fabrication de A à Z
- L'importance du nettoyage
- L'embouteillage (gushing, contre pression...)
- L'étiquetage

### Les grandes nations brassicoles et leurs principaux styles de bières

- L'Allemagne
- La Belgique
- Les brasseries Trappistes
- Le Royaume-Uni
- Les États-Unis

Durée

**14 HEURES**

Tarif

**700 €**

Pré-requis

**Aucun**

Profil du stagiaire

**Tout public**

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon  
financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et  
techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-Certificat de réalisation de la  
formation**



L'art de la dégustation. Le service de la bière. Les contenants, la verrerie

- L'art de la dégustation
- Le service de la bière
- Les contenants
- La verrerie
- Concevoir une carte de bières
- Les cocktails à base de bière
- Les goûts indésirables
- Les accords entre mets et bières



Mise à jour

**Juin 2024**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2023 - juin  
2024)

**99%**