

## LES BIÈRES de la fabrication à la valorisation (dégustation, accords bières et mets)

### Durée :

**21h00 (3 jours)**

### Dates :

**Du 10 au 12/04/2024**

**Tarif : 900 € TTC**

**Lieu : ENILEA  
CAMPUS DE POLIGNY  
39800 Poligny**

**Délais d'accès :  
nous consulter**

### Objectifs /Compétences :

- Caractériser la bière à travers son procédé de fabrication.
- Analyser et décrire les styles de bière par la dégustation.
- Mettre en œuvre les principes clés d'accords bière et mets pour mieux conseiller.



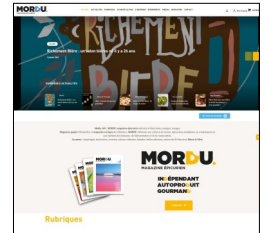
### **PROGRAMME :**

- La culture et l'histoire de la bière.
- Les styles de bière : les grandes familles par pays.
- La fabrication de la bière, incidence des matières premières sur les qualités sensorielles de la bière avec application pratique en picobrasserie.
- Les fondamentaux de la dégustation : méthode, vocabulaire, service ...
- Les principes d'accords mets et bière.
- Application pratique de l'analyse sensorielle (12 bières dégustées en 3 jours + association avec les mets et dégustation de faux-goûts).



[cliquer ici pour voir la vidéo](#)

Formation en co-animation avec **Elisabeth PIERRE**  
<https://mordumagazine.com/>



### Pré-requis :

- Langue française, maîtrise des bases mathématiques.
- Module de formation à distance Webalim.

### Public :

Brasseurs, cavistes, détaillants divers (crémier fromager, magasin de producteurs ...), barman, sommelier, métiers du service et de la salle, distribution spécialisée, grossistes ...

Pour toute question relative à une situation de handicap, merci de nous consulter.

### Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques présentiels.
- Travaux pratiques à l'ENILBIO sur la halle technologique (picobrasserie).
- Analyses sensorielles (dégustations, accords mets et bières, faux-goûts).

### Modalités d'évaluation :

Les objectifs seront évalués sous forme de QCM et d'une épreuve pratique de dégustation en situation en fin de formation.

### Validation de la formation :

Certificat de réalisation en fin de formation.  
Non certifiant.

### Modalités pratiques :

La restauration de midi peut être possible sur place au restaurant scolaire (tarif : 9.15 euros).  
Pas d'hébergement dans le centre de formation.



**Renseignements** (positionnement, modalités de financement)  
**et conditions d'inscription : Laurence MONGENET : 03.84.73.76.82**  
[laurence.mongenet@educagri.fr](mailto:laurence.mongenet@educagri.fr)

Taux satisfaction

**94%**

Satisfaction globale 2023