

# BIÉROLOGIE

Cette formation permet de découvrir la bière comme boisson gastronomique et d'en maîtriser les fondamentaux. Développer une analyse sensorielle, comprendre les différents styles de bières et construire une offre moderne, rentable et différenciante adaptée aux attentes de la restauration.



## LA FORMATION

### DURÉE

**2 JOURS**

### PRIX NET DE TAXE

*Le prix de la formation est donné à titre indicatif.*

*Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.*

### MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

### PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

### POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

### Accessibilité ?

Accessible aux PSH.  
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

### OBJECTIFS

- Identifier les principales familles de bières et leurs caractéristiques.
- Développer une dégustation professionnelle et une analyse sensorielle.
- Maîtriser les techniques de service et de valorisation de la bière.
- Construire une carte de bières cohérente et attractive pour la restauration.

### PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des fondamentaux de la biérologie.
02. Histoire de la bière, matières premières et procédés de fabrication.
03. Découverte des styles de bières et dégustation sensorielle.
04. Températures de service, choix de la verrerie et techniques de dégustation.
05. Construction d'une carte de bières adaptée à différents concepts de restauration.
06. Techniques de conseil, de vente et de valorisation de l'offre bière.

### VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les principales familles de bières, d'analyser leurs profils aromatiques, de réaliser une dégustation professionnelle, de maîtriser les techniques de service et de construire une offre de bières cohérente répondant aux attentes d'une clientèle en restauration.

### CERTIFICATION

Une attestation de formation « Biérologie » sera délivrée par l'AFPA.

### LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

### RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :  
Mesuré à l'issue des premières sessions.

### LE + FORMATION

- ✓ Une découverte complète de l'univers brassicole.
- ✓ Acquisition des techniques professionnelles de dégustation.
- ✓ Maîtrise du service et de la valorisation des bières.
- ✓ Construction d'une offre rentable et adaptée à la restauration.
- ✓ Développement des compétences de conseil auprès de la clientèle.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

**afpa.fr**

3936

Service gratuit  
+ prix appel

## ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

### Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –  
Diaporama - Supports « clé en main » -  
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

**Plateau technique dédié** qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

## QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES  
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER  
LA MER