

BIÉROLOGIE IODÉE



Cette formation approfondit la biérogologie en développant une approche gastronomique centrée sur les accords entre les bières et les produits de la mer. Les participants apprennent à créer des associations harmonieuses mettant en valeur les saveurs iodées afin d'enrichir l'expérience culinaire et de proposer une offre différenciante en 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

- Maîtriser les accords entre les différents styles de bières et les produits de la mer.
- Développer une analyse sensorielle appliquée aux saveurs iodées.
- Construire des accords gastronomiques équilibrés selon les produits et les modes de cuisson.
- Valoriser une carte de bières spécialisée autour de l'univers marin.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des principes des accords mets-bières.
02. Analyse sensorielle des styles de bières appliquée aux produits de la mer.
03. Mise en pratique des accords entre bières, coquillages, crustacés et poissons.
04. Construction d'accords iodés selon les textures, les cuissons et les intensités aromatiques.
05. Techniques de service et de présentation favorisant l'expérience gastronomique.
06. Élaboration d'une carte de bières valorisant les accords iodés et les produits marins.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de concevoir des accords mets-bières autour des produits de la mer, d'analyser les interactions entre les profils aromatiques des bières et les saveurs iodées, de conseiller une clientèle dans ses choix et de développer une offre brassicole originale adaptée à la restauration gastronomique.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Biérogologie iodée » 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

LE + FORMATION

- ✓ Une spécialisation unique autour des accords iodés.
- ✓ Approche sensorielle dédiée à la gastronomie marine.
- ✓ Création d'accords mets-bières valorisant les produits de la mer.
- ✓ Méthodes directement applicables en restauration gastronomique.
- ✓ Développement d'une offre identitaire à forte valeur ajoutée.

RÉFÉRENCE AFPA

...

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



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**