

Formation en zythologie (biérogologie - connaissance de la bière et de sa dégustation) - reconnue par les Belgian Brewers // #1457

 161 h  2 950,00 €

Public

Secteur HORECA, personnel de brasserie, micro-brasseurs, détaillants en boissons.

Prérequis

Les candidats doivent être âgés de 18 ans au moins.

Objectifs

La zythologie (mot composé des mots grecs zythos (bière) et logos (étude, discours) est la discipline qui se consacre à l'étude de la bière, du brassage et des brasseries, tant au point de vue historique, que technique ou gustatif. Le zythologue est un spécialiste de la bière et de sa dégustation ; comme un sommelier, il est capable de dire quelle bière est en concordance avec quel plat. A l'issue de la formation, vous aurez acquis de larges connaissances théoriques (différents modes de fabrication, histoire, les critères de dégustation et les particularités de chaque bière) ainsi qu'une maîtrise de la dégustation. Le zythologue a un rôle de conseiller : quelle bière choisir pour tel menu? Quelle bière choisir en fonction du type de réception? Il a également pour rôle de servir la bière dans les règles de l'art et de faire partager son savoir et sa passion au client : lui faire différencier les arômes et reconnaître les caractéristiques d'une bière.

Cette formation est agréée Chèques-Formation sous le numéro 1457 : en voici le lien direct : [fiche agréée chèque-formation. \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/a32414ce-d90c-48cd-a5b7-fdbfa5f9b7ca\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/a32414ce-d90c-48cd-a5b7-fdbfa5f9b7ca) Cette fiche se retrouve dans le [Catalogue wallon des formations \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations) et vous pouvez aussi utiliser le numéro d'agrément dans la recherche par mot-clé. Le titre de la formation peut varier d'un catalogue à l'autre, sans incidence sur la validité du numéro d'agrément.

MODULE 1 : Connaissance générale de la bière

- **Introduction**
- **Apprendre à déguster la bière :**
 - Les cinq saveurs de base
 - Propriétés organoleptiques de la bière
 - Caractéristiques olfactives, visuelles et aromatiques
 - Apprendre à déguster
 - La fiche de dégustation
 - Utilisation de la terminologie
 - Pouvoir commenter et expliquer une dégustation au client
- **Histoire et culture de la bière**

- **Matières premières pour la fabrication de la bière :**

- Eau de brassage
- Céréales brutes
- Malt
- Houblon (deux leçons spécifiques sont prévues à cet effet)
- Levures
- Herbes

- **Fabrication de la bière :**

- Moudre
- Brasser
- Le traitement du moût
- Fermentation
- Blondissement
- Filtration
- Critères de qualité au cours du processus de production

- **Qualité et hygiène**

- **Exercice de brassage**

MODULE 2 : Connaissance appliquée de la bière

- **Débit, service au verre et à la pompe :**

- Les pompes, le trajet de la bière dans une installation de débit
- Débit et pression
- Servir à la pompe
- Servir au verre
- Utilisation des verres
- Température de service
- Refroidissement

- **La bière et son environnement :**

- Le marché de la bière en Belgique et à l'étranger : production et consommation, tendances et évolutions
- Législation relative au service de la bière dans l'HORECA

- **Conservation, emballage et étiquetage de la bière :**

- Critères de conservation de la bière
- Les sortes d'emballages : avantages et inconvénients
- Eléments obligatoires et facultatifs de l'étiquetage

- **Alcool et santé :**

- La fonction sociale de la bière
- Les dangers liés à la consommation excessive de l'alcool

- **Verrerie**

MODULE 3 : Bière et gastronomie

- **Règles d'accord pratique entre bière et mets :**

- Expliquer les principes de l'accord mets-bières et les modalités pratiques
- Cinq saveurs de base et 5 plats correspondants + règles d'accord avec la bière
- Dégustation bière et mets commentée (fromages, charcuteries, viandes, volailles, gibiers, poissons et fruits de mer, légumes, cuisine asiatique, desserts)

- **Dégustation à l'aveugle**

- **Service de la bière en réception :**

- Les règles du service de la bière
- Les sortes de verres
- La température de service
- Création d'une valeur ajoutée

- **Leçon préparatoire à l'examen pratique**

Et 3 visites d'étude extérieures....

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**

2 950,00 €

✓ Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

📍 Liège

> Du 20 janvier 2025 au 21 septembre 2026
De 18h à 21h30.

> **Certificat - Attestation**

Attestation de participation. En cas de réussite, le participant obtiendra le titre de zythologue, reconnu par les Belgian Brewers (Pour présenter son travail de fin d'études, le participant doit avoir atteint un minimum de 70% de présences au cours).

> **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> **Reconnaissance**

Les Belgian Brewers et l'IFAPME

> **Partenaires**

Epicuris

> **Examens**

Oui

Formation en zythologie (biérogologie - connaissance de la bière et de sa dégustation) - reconnue par les Belgian Brewers - 46 séances de 3.5 heures organisées les lundis soirs à partir de janvier 2025 jusqu'en septembre 2026, Liège

Organisation

A la fin de chaque module, un test théorique est organisé. De plus, à la fin de la formation, une épreuve pratique aura lieu.

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 2 950,00 € ou 169 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
46 séances de 3.5 heures organisées les lundis soirs à partir de janvier 2025 jusqu'en septembre 2026

Horaire
De 18h à 21h30.

 **Site de Liège Château Massart**

Rue du Château Massart, 70
4000 Liège
Belgique

inscription-chateau-massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Panel de formateurs issus du milieu professionnel.