

Formation « Zythologie » (Biérogologie)

Venez partager votre passion de la bière !
Dès le 07 novembre 2016

Renseignements et inscription

Centre IFAPME de Charleroi - Formation continue
C chaussée de Lodelinesart, 417
6060 Gilly (Charleroi)
Tél : 071/28.10.03 / e-mail : formationcontinue@centrepme.be



En collaboration avec :



Contexte

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 en prenant en compte tous les aspects, notamment ceux historique, technique et 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. 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.

Pour vous faire plaisir en tant qu'amateurs débutants, confirmés ou experts... ou en tant que professionnel pour mieux conseiller vos clients....

Que vous travailliez dans l'HORECA, dans une brasserie, dans une micro-brasserie ou un magasin spécialisé, cette formation est donc extrêmement utile pour conseiller vos clients, les orienter pour un achat, leur conseiller un accord mets-bière,...

Objectifs

A l'issue de la formation, vous aurez acquis :

- . De larges connaissances théoriques (arrière-plan social et culturel, différents modes de fabrication, histoire, critères de dégustation et particularités des différents types de bière) ;
- . Une maîtrise de la dégustation ;
- . Une maîtrise des accords entre des mets simples (fromages, charcuteries, tapas, chocolats, ...) et élaborés (entrées, plats, entremets et desserts) et les bières adéquates.

Pour cette dernière partie de la formation, vous travaillerez dans nos ateliers de cuisine avec d'une part un cuisinier et d'autre part un chocolatier en binôme avec notre formateur en zythologie.

Organisation

La formation s'étale sur 46 séances de 3,5 heures (161 heures), hors examens.

Cette formation très complète laisse une large place à la pratique grâce aux dégustations prévues à chaque cours et aux visites de brasseries.

Les séances sont organisées majoritairement en soirée ainsi que certains samedis et sont réparties sur 13 mois.

La réussite des évaluations vous permet d'obtenir l'attestation RECAF (Reconnaissance des Compétences Acquisées en Formation) reconnue par les Belgian Brewers.

Programme

1. Connaissance générale de la bière

- . Apprendre à déguster la bière
- . Histoire et culture de la bière
- . Matières premières pour la fabrication de la bière
- . Fabrication de la bière

2. Connaissance appliquée de la bière

- . Débit, service au verre et à la pompe
- . La bière et son environnement
- . Conservation, emballage et étiquetage
- . Bière et santé

3. Bières et gastronomie

- . Règles d'accord pratique entre bières et mets (dégustation avec charcuteries, fromages, poissons et fruits de mer, viandes, gibiers et volailles, légumes, desserts,...)
- . Dégustation à l'aveugle
- . Service de la bière en réception
- . Leçon préparatoire à l'examen pratique

Prérequis

Aucun. Les candidats doivent être âgés de 18 ans au moins.

Prix et modalités pratiques

Les frais de participation s'élèvent à 2.950 € ou 169 chèques-formation. (sous réserve d'acceptation de la Région wallonne)

Ces frais comprennent la participation à la formation, aux examens et aux visites, ainsi que les supports de cours.

Le nombre de participants est de minimum 10 personnes et est limité à 20 personnes.