

Formateurs

Anne Pietercelie et Laurence Van Nederveelde :

Laurence Van Nederveelde est Chargée de Recherche et coordinatrice du pôle agro-alimentaire de l'IRMW et gère en étroite collaboration avec Anne Pietercelie, Maître-Assistante à la HELDB, le département de brasserie de l'Institut Meurice qui diplôme des ingénieurs-brasseurs. Passionnées par la bière et impliquées depuis de nombreuses années dans la formation continuée, elles vous apprendront que la dégustation est une science.

Oscar Lamas :

Diplômé Ingénieur industriel en biochimie, spécialisation en industries de la fermentation (Institut Meurice), Ingénieur de fabrication chez AB InBEV (1991-1992), Area Sales Manager chez Sopura (1992-2016), consultant indépendant (depuis 2016), expert en hygiène, audit installation, HACCP et Qualité.

Philippe Janssens :

15 years experience in a wide various technological positions within the brewing industry, including: raw materials strategy (including hops), brewing, fermentation and filtration processes, products and packaging development, quality and international technical support and 6 years experience in the hop industry as leader for technical aspects, including R&D program.

Christophe Wylock :

Docteur en Sciences de l'Ingénieur, Ingénieur de recherche et développement (ULB-TiPS, Région Wallonne, Wagralim depuis 2014), chargé de recherche du FRS-FNRS (ULB 2010-2014).

Frédéric Willems :

Diplômé en philologie germanique (UCL) et en marketing et gestion commerciale (St Louis), gérant du marché benelux (1995-1999) et directeur marketing (1999-2001) chez Durobor, Fondateur-gérant de Tradyglass (depuis 2001).

Fabrizio Bucella :

Diplômé en physique, docteur en sciences et professeur ordinaire à l'ULB. Sommelier, spécialiste du vin et de la bière. Directeur de l'école de dégustation des vins Inter Wine & Dine, il y enseigne notamment l'oenologie et la zythologie.

Dany Lombart :

Diplômé de l'école hôtelière de Marcinelle, finaliste du concours Prosper Montagné 2012 et 2013, finaliste pour la sélection du candidat belge pour le Bocuse européen 2016 et le Bocuse d'or 2017. Propriétaire du restaurant « Le Val D'heure », récompensé par un 15/20 et 2 toques au Gault et Millau.

Jean-Jacques Verloot :

Diplômé du CERIA, chocolatier « chef d'équipe » de l'artisanat chez Corné Port Royal, chocolatier chez Mac à Oli et chez Bruyère, formateur en confiserie et chocolaterie au Centre IFAPME de Charleroi.

Rudy Beckers :

Professeur « Bon service de la bière », zythologue (depuis 30 ans), animateur « bière » pour bureaux d'événements, sociétés, brasseries (depuis 10 ans), exploitant d'un café à Tongres servant 300 bières différentes.



Centre IFAPME de Charleroi

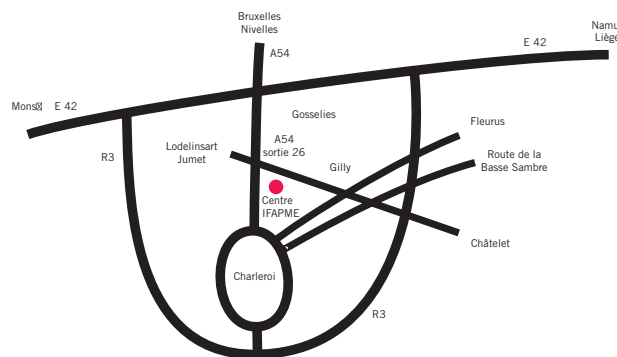
Chaussée de Lodelinesart 417
6060 Charleroi (Gilly)

Facilement accessible en transports en commun.
(Tec, SNCB - Gare de Lodelinesart).

T 071 28 10 03

F 071 48 94 21

formationcontinue@centrepme.be



Des formations pour des métiers d'avenir !

www.charleroi.ifapme.be

www.ifapme.be

Formation en alternance
Formation de chef d'entreprise
Formation continue
Formation à la création d'entreprise
Validation des compétences

Éd. resp.: Marisa Pleitincx
Centre IFAPME de Charleroi
Chaussée de Lodelinesart 417 - 6060 Charleroi (Gilly)
MAJ 09-2016



Formation Zythologie (Biérologie)



Partagez votre passion de la bière

www.charleroi.ifapme.be



Présentation

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.

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

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 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.

Des examens sont organisés à l'issue de chacun des trois modules de formation (trois épreuves théoriques et une épreuve pratique). La réussite de ces examens vous permet d'obtenir l'attestation RECAF (Reconnaissance des Compétences Acquisées en Formation) de la Wallonie et le titre de zythologue, reconnu par les Belgian Brewers.



Information générale

Public

Secteur HORECA, personnel de salle, vendeurs, personnel de brasserie, micro-brasseurs, détaillants en boissons et des amateurs débutants, confirmés ou experts.

Prérequis

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

Prix et modalités pratiques

Les frais de participation s'élevaient 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.

Renseignements complémentaires et inscription

Sabine Demoiny, assistante administrative :

Tél : 071/28.10.03 / sabine.demoiny@centrepme.be

Julie Steinier, conseillère en formation :

Tél : 071/28.10.25 / julie.steinier@centrepme.be

En collaboration avec :

