Biérologie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103314F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Comprendre l'évolution du produit à travers les siècles. Avoir quelques notions légales et réglementaires. Comprendre la structuration du marché
Connaître la composition et la fabrication de la bière. Voir et goûter les matières premières. Comprendre le travail du brasseur
Comprendre la culture des grandes nations brassicoles. Comprendre qu'il existe des styles de bières au-delà des couleurs
Savoir goûter et servir la bière. Savoir gérer la bière dans son établissement. Analyser les défauts de la bière. Savoir accorder les mets et la bière

Programme

Histoire de la bière, notions légales et grands groupes brassicoles
Éléments techniques : les matières premières et la fabrication de la bière
Les grandes nations brassicoles et leurs principaux styles de bières
L'art de la dégustation. Le service de la bière. Les contenants, la verrerie

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174952S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103314F