# Cidrologie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 23111449F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

## Présentation de la formation

### Objectifs

- S'approprier une meilleure connaissance du cidre
- S'initier à l'histoire de la cidrologie et aux différentes catégories de cidre existantes
- Apprendre à réaliser des accords mets/cidres
- Découvrir une approche marketing du cidre

### Programme

**Histoire et informations :**

- Définition de la cidrologie
- La géographie du cidre
- Rappel historique
- Matières premières et élaboration des cidres régionaux et internationaux dans le contexte actuel et son contexte historique
- Les marchés actuels : français, européen et mondiaux
- Les chiffres de la production et de la consommation Les différents moments de consommation : en journée, suivant les saisons et les occasions

**Service du cidre :**

- Le service du cidre, au bar, en terrasse, en restauration et chez soi
- L'art de servir au verre
- La mixologie

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Aucun prérequis** | **Sans niveau spécifique** |

### Métiers associés

**A1413** — Fermentation de boissons alcoolisées

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2175333S | Présentiel | Camoël | 01/01/2026 | 31/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #23111449F