

## EXPERTISER LA DEGUSTATION DE PRODUITS BRASSICOLES

### OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité d'évaluer et d'analyser les qualités organoleptiques et défauts d'un produit brassicole indépendamment d'une évaluation hédoniste classique.

### VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP  
Opérateur en Industrie Alimentaire

### CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Tout public, brasseurs amateurs ou professionnels, métiers de la filière brassicole (caviste, bar, distributeurs, commerciaux ...)

**Prérequis :** Connaître le processus de fabrication de la bière

**Délai d'accès à la formation :** En fonction des sessions programmées

### ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 35h sur 4,5 jours

**Modalités d'évaluation :** QCM final, examen sensoriel

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Experts en zythologie, supports pédagogiques, laboratoire d'analyse sensoriel, dégustations transverses et croisées sur les goûts et « faux-goûts »

### CONTENU DE LA FORMATION

- Rôle de la zythologie dans les métiers de la bière, technique de dégustation et d'analyse sensorielle
- Comprendre la physiologie de la dégustation, analyser une bière et la décrire
- Réflexion sur les styles de bières. Connaître les styles et leurs origines.
- Comparaisons de styles similaires.
- Détection et connaissance des faux-goûts et défauts de la bière
- Connaissance des principes d'accords bières et mets, réalisation d'accords
- Bon service de la bière et influence de la verrerie

### PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville

Cave à bière « Le Houblon Gourmand »

Bar à bière « Le Baragouin »



### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** au Lycée Douai Biotech', 59500 Douai

**QUAND :** Du lundi 20 au vendredi 24 Juin 2022

**INSCRIPTION :** Pré-inscription via ce lien :

<https://forms.gle/fweN5YUQo8Qcvb2B8>

**PRIX :** 1 400€ TTC

**CONTACT :** fany.comblez@educagri.fr

Formation éligible au CPF

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap