

Expertise et dégustation d'un produit brassicole - RNCP37438BC03



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

BLOC 3 de la Certification "Brasseur"
RNCP37438BC03 : Participer à la gestion d'une brasserie

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 : Evaluation continue et finale

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

DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur, salarié en brasserie ou dans la vente de produits brassicoles (barman, cave à bière...)

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la dégustation et à l'analyse organoleptique d'un produit brassicole.

Apprendre à valoriser un produit, à identifier les différents arômes, les faux-goûts et analyser le style d'une bière.

Être capable de servir une bière dans de bonnes conditions en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances du marché brassicole.

Négocier auprès de fournisseurs et assurer l'approvisionnement en bières.

Gérer la communication et le marketing d'un point de vente - Fidéliser la clientèle

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Du 23/03/2026 au 27/03/2026

INSCRIPTION :

<https://forms.gle/2ojUTHSJJdEhjXgy6>

PRIX : 1 400€ /personne (tarif 2026)

CONTACT : florian.cox@educagri.fr

06.35.27.66.25