

## Atelier zythologie : devenez un expert en dégustation de bières

Tout savoir sur les bières belges... et d'ailleurs !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Développez vos aptitudes de dégustateur.  
Apprenez les techniques et le vocabulaire de dégustation (analyse sensorielle).

**PROGRAMME :****Séance 1 :**

- Les 5 sens de la bière, les grands principes de l'analyse sensorielle.
- Les techniques de dégustation.
- Le vocabulaire clé.

**Séance 2 :**

- Comprendre l'origine des saveurs et des arômes de la bière (faire le lien entre la fabrication et la dégustation).

**Formatrice : Madame Hélène Alderweireld**

Passionnée de bières depuis près de 15 ans, c'est en 2017 qu'Hélène Alderweireld décide d'en faire son métier.

Elle se forme à la zythologie à l'IFAPME de Charleroi et ensuite au brassage à l'Institut Meurice à Bruxelles.

En 2018, elle crée HOPPYZ.

A côté de ces ateliers de dégustation, Hélène exerce aussi plusieurs rôles : formatrice en zythologie à l'IFCO de Paris, guide à la brasserie de la Senne (Bruxelles) et membre du panel de dégustateurs de bières chez Monde Sélection.

Son souhait : faire profiter au plus grand nombre, les plaisirs gustatifs que la bière a à offrir !

## objectif

Analyser de manière approfondie tous les attributs d'une bière (arôme, pétillance, corps, alcool, saveurs etc..)

## Détails sur la formation:

## Public cible

Les modules s'adressent, tant à un public de professionnels (brasseurs, cavistes, barman, restaurateurs) qu'aux particuliers.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 100 €

**Durée:** 6h00

**Dates:**

- 17/11 et 24/11/2025
- 13/04 et 20/04/2026

**Horaire :**

de 18h30 à 21h30

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Avoir 18 ans**

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.