



# Atelier zythologie : module 1 - devenez un expert en dégustation de bières (base)

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 100 €

Durée: 6h00

Dates:

**Dates :**

• 06/02 et 13/02/2023 - **COMPLET**

• 20/02 et 21/02/2023 - **COMPLET**

Intéressé ? Inscrivez vous sur liste d'attente à :  
fc@efp.be et soyez les 1ers à recevoir les  
nouvelles dates !

**Horaire :**

• de 18h30 à 21h30

Places: Min. 7 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Avoir 18 ans**

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

Vous êtes apprenant 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) pour découvrir si vous pouvez  
bénéficier d'une réduction sur votre prochaine  
formation.

## Description

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

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).

**Cette formation constitue la base obligatoire avant d'entamer d'autres modules de cours.**

**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..)

## Public cible

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