

Atelier zythologie : module 2 - les faux-goûts de la bière (off-flavors)



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 !

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

Identifiez les défauts d'une bière lors de la dégustation.

PROGRAMME :

Exercices pratiques de dégustation et d'identification des molécules de défauts (bières modifiées pour s'exercer à la reconnaissance des défauts).

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

Apprendre à identifier les 6 défauts les plus fréquents d'une bière et comprendre leurs causes.

Détails sur la formation:

Public cible

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

PREREQUIS :

Avoir suivi notre module 1 - devenez un expert en dégustation de bières ou justifier de connaissances équivalentes à notre module 1.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 95 €

Durée: 3h00

Dates:

Date :

• 11/03/2024

Horaire : lundi de 18h30 à 21h30

Places: Min. 7 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans

Avoir suivi le module 1 - devenez un expert en dégustation de bières ou justifier d'une expérience équivalente à notre module 1.

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 pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.