Atelier zythologie : module 3 - maîtrisez les grands styles de bières



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 !

Module de dégustation et d'analyse de bières belges et étrangères.

PROGRAMME :
L'Angleterre (Irlande et Ecosse) :
Porter, Stout, Pale Ale, IPA, Bitter, Barley Wine. Un pays où le paysage brassicole a été fortement marqué par la révolution industrielle. Pays où est née la bien célèbre IPA.

L'Allemagne :
Marzen, Bock, Weissbier, Kölsch, Rauchbier et Berliner Weisse. Un pays bien connu pour ses Lagers mais aussi le berceau de nombreux styles de bières.

La Belgique :
Saison, Blanches, Bières d'Abbayes et Trappistes, Rouges des Flandres, Geuzes et Lambics. L'incontournable ! Réputée pour ses bières à travers le monde entier. De nombreux styles très variés ont vu le jour en Belgique.

Les Etats-Unis :
California Common, Cream Ale, Farmhouse et les versions "American" de nombreux styles IPA, Stout, Brown Ale. Les Etats-Unis sont responsables du phénomène "Craft" dans les années 80 qui a redynamisé le secteur, et remis sur le devant de la scène des styles longtemps délaissés.

Uniquement pour ce module-ci, les séances peuvent être suivies au choix. (65€/séance)

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

Découvrir les principaux styles de bières, leur profils aromatiques mais aussi leur origines historiques.

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 le 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: 65 €

Durée: 3h00 / séance

Dates:
Dates :
• Angleterre : 18-03-2024
• Allemagne : 25-03-2024
• Belgique : 08-04-2024
• Etats-Unis : 15-04-2024
Horaire : de 18h30 à 21h30

Uniquement pour ce module-ci, les séances peuvent être suivies au choix. (65€/séance)

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.