



Plus d'infos ?



www.eafc-sudlux.be

Envie d'être au courant de notre actualité
et des nouvelles formations ?



Nos autres implantations :

ARLON

Chemin de Weyler 2
6700 Arlon
063/230 240

MUSSON

Rue Jean Laurent 8
6750 Musson
063/230 240

ATHUS

Rue Neuve 32
6791 Athus
063/230 240

VIRTON

Avenue Bouvier 19
6760 Virton
063/570 476



Contactez-nous

EAFC Sud-Luxembourg
Chemin de Weyler 2, 6700 Arlon
iepsarlon@gmail.com
+32 (0) 63 230 240
www.eafc-sudlux.be
Lu-Ve: 9h-21h30

Zythologie Biérorologie

Formation
Cours du soir - Site d'Arlon

Zythologie Biérogologie

Vous êtes fan des bières qu'elles soient belges ou internationales et vous voudriez en apprendre plus sur notre boisson nationale ?

Nous vous proposons une formation en zythologie-étude de la bière en soirée sur notre site d'Arlon.

Après l'initiation à la dégustation où vous apprendrez qu'une bière ne se déguste pas du tout comme le vin, vous découvrirez le monde des bières belges et internationales. Les types de fermentation, les types et les caractéristiques des bières n'auront plus de secret pour vous.

Enfin, vous envisagerez avec le professeur les accords mets/bières des plus basiques aux plus audacieux.



Et après ?

TITRE DELIVRÉ AU TERME DE LA FORMATION

À l'issue de l'UE, une **ATTESTATION DE REUSSITE** délivrée par la Communauté française.

Programme

À l'issue de l'unité, l'étudiant est capable de(d') :

- décrire sommairement l'histoire et l'évolution des bières dans le monde;
- identifier, définir et caractériser les matières premières pour la fabrication des bières;
- décrire les différentes méthodes de production des bières;
- énoncer les principes de base qui influencent le caractère des bières;
- décrire succinctement les critères de conservation de la bière;
- commenter les mentions figurant sur les étiquettes des bières;
- déterminer les risques liés à l'abus d'alcool;
- identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative);
- décrire et identifier les cinq saveurs de base de la dégustation d'une bière;
- décrire et d'appliquer la terminologie propre à la dégustation;
- rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur;
- identifier les différents régions et provinces productrices;
- commenter les différentes fermentations en Belgique : basse, haute, spontanée...;
- caractériser les différents types de bières belges;
- déterminer les types de bières belges selon leur teneur en alcool et leur densité;
- citer les différentes bières trappistes protégées en Belgique;
- appliquer les phases de la dégustation, selon des critères professionnels;
- relever les sensations organoleptiques des différentes bières;
- distinguer les critères gustatifs de qualité des bières belges;
- rédiger et de commenter une fiche de dégustation;
- accorder les différentes bières avec différents mets;
- analyser lors d'une dégustation, les différentes saveurs complexes d'un produit donné selon le niveau qualitatif du produit, l'origine, la texture, le type de cuisson utilisé, la sauce, l'accompagnement choisi et d'en faire un accord judicieux « mets/bières ».

Conditions d'inscription



CONDITIONS D'ADMISSION

Pour tout public : travailleurs, demandeurs d'emploi ou étudiants âgés de 16 ans minimum en possession du CEB.

DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription varie selon le niveau d'enseignement et le nombre total de périodes suivies. Il est payable à l'inscription de préférence par carte bancaire.

Peuvent être partiellement dispensés du droit d'inscription et moyennant attestation :

- Les demandeurs d'emploi (attestation EXO-PS du Forem)
- Les bénéficiaires du revenu d'intégration social (attestation du CPAS)
- Les personnes handicapées (attestation de l'AViQ)
- Les étudiants de moins de 18 ans (attestation de l'institution scolaire)
- Les personnes inscrites dans une unité de formation ou une section à la demande de l'autorité publique qui les emploie (attestation de l'autorité publique).

Pour les non ressortissants CEE, les conditions d'admission et le paiement du droit d'inscription spécifique sont fonction de la situation des intéressés et du permis de séjour dont ils sont détenteurs.

DOCUMENTS A FOURNIR

- Une carte d'identité valide ou tout autre document d'identité valide (permis de séjour, passeport,...)
- Une copie du titre d'études permettant l'accès à la formation