



FORMATION LES DEFAUTS DES BIERES (1)



CONTEXTE

Que l'on soit brasseur, zythologue, caviste ou amateur éclairé, il nous arrive de croiser des défauts dans certaines bières. Parfois on les remarque, parfois ils passent inaperçus...

Détecter et identifier un défaut n'est pas chose facile. Il faut tout d'abord y avoir été confronté au moins une fois. Puis, pour ne plus douter de leur présence, il faut s'entraîner !

OBJECTIF

Cette formation aborde les principaux défauts pouvant affecter une bière. Elle a pour objectif de développer vos aptitudes à les reconnaître et à les comprendre. A travers différentes dégustations et exposés théoriques chaque participant sera amené à les reconnaître et à en comprendre leur origine.

DESCRIPTIF

- ✓ Rappel des principes de la dégustation
- ✓ La notion de défauts
- ✓ Les seuils de perception
- ✓ Etude de 12 défauts (leur origine et entraînement à la reconnaissance)

INFORMATIONS GENERALES

Durée : 1 journée

Lieu : Capbreton (40)

Nombre de participants :
6 minimum / 10 maximum

Prix : 285 EUR / pers.

Renseignements / Inscription :
benjamin@beersensorium.com
Tél : +33 (0) 6 47 10 89 94



FORMATEUR

Benjamin CAUBET

Zythologue et Sommelier Bière certifié.

Classé 28/80 au Championnat du Monde de Sommelier Bière Doemens (2019).