



LES DÉFAUTS DES BIÈRES

PRÉSENTATION

CONTEXTE

Que l'on soit brasseur, zythologue, sommelier, caviste ou amateur, il arrive de croiser des défauts dans certaines bières. Parfois on les remarque, parfois ils passent inaperçus... Dans une démarche d'évaluation de la qualité d'une bière il est primordial de pouvoir les identifier. Or, cet exercice n'est pas forcément facile. Par principe, n'est reconnaissable que ce qui est connu. Aussi pour pouvoir les reconnaître, il faut y avoir été confronté au moins une fois et intégrer qu'il s'agit d'un défaut. Puis, afin ne plus douter de leur présence, il faut s'entraîner !

OBJECTIF

Cette formation a pour but la compréhension et l'entraînement à la reconnaissance de défauts fréquemment rencontrés dans les bières. à travers différentes dégustations chaque participant pourra développer ses aptitudes à les détecter et à les reconnaître. Afin de comprendre leur origine, chaque dégustation sera appuyée d'un exposé théorique.

CONTENU

⚡ Étude détaillée de 15 défauts

Plusieurs dégustations et exposé théorique pour chaque défaut.

FORMATEUR



Benjamin CAUBET

Zythologue (Ifapme) et Sommelier Bière (Doemens)
Formation avancée de brasseur (Institut Meurice - Bruxelles)
Formateur IFCO (Formation Biérologue/Zythologue)
Juge (France Bière Challenge, Birra dell'Anno)
Membre de l'équipe de France au Championnat du Monde
de Sommelier Bière Doemens de 2019 (Classé 28/80).

INFORMATIONS GÉNÉRALES

POUR QUI ?

Professionnels du secteur et amateurs avertis.

PRÉREQUIS : être âgé d'au moins 18 ans.

DURÉE : 6h (2 séances de 3h).

EFFECTIF : 10 personnes maximum.

PRIX : 395 EUR /Pers.

RENSEIGNEMENTS/ INSCRIPTIONS :

benjamin@beersensorium.com



MODALITÉS

Formation interactive
en visio-conférence.



Échantillons livrés
en point relais.

