

FORMATION



— BEER —
SENSORIUM

À DISTANCE



FORMATION
MASTER CLASSE
DEGUSTATEUR



PRESENTATION

CONTEXTE

Face à la prolifération de bières et de brasseries, à une course à la nouveauté et à une qualité très variable, savoir déguster, évaluer et décrire une bière devient une compétence incontournable. Cependant, déguster comporte certaines difficultés et mettre des mots sur ce que nos sens perçoivent n'est pas toujours facile notamment si l'on ne dispose pas de repères ni de vocabulaire.

Si la dégustation relève pour partie de l'inné et de l'expérience de vie de chacun, un travail spécifique permet une large progression dans la reconnaissance et l'évaluation des saveurs d'une bière. Comme dans beaucoup de domaines, l'entraînement permet d'améliorer ses performances et nos sens n'échappent pas à la règle.

C'est avec cet objectif que BEER SENSORIUM a développé la Master Classe Dégustateur.

OBJECTIF

Cette formation est à destination des professionnels du milieu brassicole. Elle a pour objectif de développer vos aptitudes en tant que dégustateur. Vous apprendrez les techniques et le vocabulaire de la dégustation. A travers de multiples dégustations, tous les attributs d'une bière seront étudiés de façon approfondie (arômes, pétillance, corps, alcool, saveurs etc.).

La notion de style et les défauts seront également abordés. A l'issue de cette formation vous pourrez évaluer et décrire une bière de façon simple et structurée. Vous aurez également les clés pour procéder au contrôle qualité des bières que vous aurez à déguster.

FORMATEUR



Benjamin CAUBET

Fondateur de BEER SENSORIUM

Zythologue (Ifapme) et Sommelier Bière (Doemens)
DU Analyse Sensorielle et Dégustation
Formateur IFCO (formation Zythologue/ Biérologue)
Contributeur Bières et Mets magazine
Juge (France Bière Challenge, Birra dell'Anno)
Membre de l'équipe de France au Championnat du monde
de sommelier bière Doemens (2019).

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

UN CONTENU SPÉCIFIQUE À LA DÉGUSTATION

- ⚡ **Physiologie et psychologie de la dégustation :**
Comprendre les aspects physiologiques et psychologiques affectant la dégustation
- ⚡ **Techniques de dégustation :**
Établir un protocole de dégustation efficace
- ⚡ **Analyse sensorielle :**
Reconnaitre et distinguer les arômes, les saveurs et les autres sensations
- ⚡ **Étude approfondie des différents attributs d'une bière :**
Distinguer et comprendre l'acidité, la pétillance, le corps, l'alcool et l'amertume
- ⚡ **Savoir parler des bières :**
Apprendre à décrire une bière de façon simple et organisée, la notion de style
- ⚡ **Autour de la dégustation :**
La verrerie et la température de service

UNE FORMATION À DISTANCE EN VISIO-CONFÉRENCE

- ⚡ 12 séances de 3h (à jour et heure fixes)
- ⚡ Plus de 90 bières et échantillons modifiés livrés à domicile
- ⚡ Kit d'entraînement à la reconnaissance d'arômes
- ⚡ 10 défauts décryptés
- ⚡ Suivi individuel avec conseils personnalisés

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DURÉE

36h en visio-conférence (12 séances de 3h),
1 séance / semaine.

PUBLIC

Toute personne souhaitant progresser en matière de dégustation notamment les professionnels du secteur (brasseur, caviste, sommelier, personnel du CHR etc.).

PRÉREQUIS

Être âgé au moins de 18 ans.
Avoir des notions de bases en matière de dégustation.
Disposer d'un ordinateur, d'une connexion internet et d'une webcam.

PRIX ET MODALITÉ PRATIQUE

Le coût de la formation s'élève à 1990 EUR -
Comprenant la participation à la formation, les supports de formation en version électronique ainsi que les échantillons de dégustation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants est limité à 7 personnes avec un minimum de 4 personnes.

DATE Voir le calendrier des formations

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Benjamin Caubet :
Tél : +33 (0) 6 47 10 89 94
Email : benjamin@beersensorium.com





— **BEER** —
SENSORIUM

Déguster est un art qui fait appel à nos sens...