

Formation courte : Biérogologie

Vous êtes un professionnel de l'hôtellerie restauration, passionné par les métiers de la gastronomie, vous souhaitez approfondir vos connaissances sur la biérogologie, cette formation répond à vos besoins.

Présentation

Nous avons créé un programme spécial de 2 jours, une formation de 14 heures pour devenir biérogologue.

Regardez Monsieur Hervé Marziou pour savoir plus du monde de la biérogologie :

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Cette formation ne demande pas des formations ou connaissances particulières autres que l'intérêt de se perfectionner dans le domaine de la zythologie.

Candidature

Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Bertrand RENARD
info@cygastronomie.fr

[contacter](#)

Durée de la formation

- Autre***

2 journées (14 heures)

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers

Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230
Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

Modalités

- Présentiel

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211

Et après ?

Niveau de sortie

Niveau de sortie

- Autres diplômes

Activités visées / compétences attestées

Les personnes qui ont suivi cette formation auront une connaissance élargie des bières, la capacité de concevoir une carte de bières, réaliser des accord mets et conseiller aux clients les meilleurs choix en accord à leurs préférences.

Maîtrise des bases de l'élaboration de bières, l'histoire et variétés ainsi que les règles de service et de mise en valeur de leurs qualités.

Comprendre la place de la bière dans l'hôtellerie de luxe et la restauration gastronomique

Programme

Prochaines sessions : les 27 et 28/05/24

LE PROGRAMME

- Matières premières et élaboration de la bière.
- Histoire des types de bières.
- Marché de la bière dans le monde, en Europe et en France.
- Place de la bière dans l'hôtellerie de luxe et la restauration gastronomique.
- Réalisation de la carte bières de votre cave.
- Règles d'or du service de la bière.
- Verres et carafes à bière, l'Art de la bière.
- Cuisine et cocktails à la bière.

- **un déjeuner bistrannique accords mets et bières en compagnie de M. Hervé Marziou inclus dans la formation**