

INTRODUCTION À LA BIÉROLOGIE

Plongez dans l'univers de la bière artisanale, explorez ses étapes de fabrication, découvrez les fermentations, comprenez l'influence des matières premières, et perfectionnez vos compétences en dégustation. Skol Bier vous invite à élargir votre savoir dans le domaine brassicole, que vous soyez un amateur éclairé ou un expert du secteur.

CONTENU



LA BIÈRE

- Les étapes de fabrication de la bière artisanale
- Les différentes fermentations
- Les matières premières et leurs principaux impacts sur la bière
- Les techniques et le vocabulaire de base de la dégustation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DURÉE

- 4h de formation en 1 journée

EFFECTIF

- 10 personnes max/session de formation

LIEU

- Formation en présentiel :
lieu à convenir ensemble

MODE DE VALIDATION

- Attestation de fin de formation

Pour connaître nos tarifs, merci de nous contacter par mail ou par téléphone.



Pour recevoir les indicateurs de satisfaction de la formation, ou pour toute autre demande d'informations contacter :

Béatrice GHEHEL, formatrice sommelière bière

Tel : 06 43 57 18 57 - Mail : demat@skolbier.bzh