

VOYAGE SENSORIEL ET GUSTATIF AUTOUR DE LA BIÈRE

Plongez dans le monde de la bière artisanale avec Skol Bier. Éveillez vos sens et devenez un expert dans l'art de savourer la bière. Développez vos compétences en analyse sensorielle pour apprécier les nuances de saveur, et maîtrisez l'art de l'harmonisation entre bières et mets.

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 CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES ET LES FLAVEURS DE LA BIÈRE

- Analyse sensorielle
- Distinguer et comprendre les différents attributs d'une bière

LES COMBINAISONS POSSIBLES POUR ACCORDER BIERES ET METS

- Comment s'y prendre ?
- Les atouts majeurs des bières
- Les sensations
- Les 3 clés pour les combinaisons réussies
- Accord de résonance / de complémentarité / de contrastes

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DURÉE

- 7h de formation en 1 journée

LIEU

- Formation en présentiel : lieu à convenir ensemble

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

EFFECTIF

- 10 personnes max/session de formation

MODE DE VALIDATION

- Attestation de fin de formation



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