

ETUDE DES BIERES



Ces formations sont destinées à tous ceux qui veulent découvrir les bières et la brassicologie, qu'ils soient simples consommateurs ou amateurs débutants. Vous y apprendrez également toutes les règles à suivre pour choisir et apprécier les meilleures bières.

Ces formations peuvent également s'adresser aux professionnels de la restauration, en ce qui concerne les unités 2, 3 et 4.

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (56,20€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- En début de cycle: Titre secondaire inférieur minimum.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Petit matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur.
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. Valeur estimée par mois à 5€/cours.
- Dégustations prévues régulièrement et exercices individuels (fiches techniques de dégustation).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Contenu des cours:

Unité 1: Initiation à l'étude des bières.

Etudes des différentes pratiques brassicoles et leur impact sur la qualité des bières. Les types de bières suivant leurs modes respectifs de production et leurs matières premières. Découverte des règles de la dégustation.

1 soirée/2 sem.

Unité 2: Connaissance des bières belges.

Etude générale des règles de conservation des bières (hygiène) et de la législation en matière d'étiquetage et de consommation. Histoire des bières belges: Régions productives, types de fermentation, types de bières belges (appellations, densité, teneur en alcool,...) et découverte des bières trappistes. Exercices de dégustation approfondie avec rédaction de fiches.

1 soirée/2 sem.

Unité 3: Connaissance des bières non belges.

Le programme est semblable à l'unité précédente mais vise les bières non belges (pays producteurs-histoire-types de fermentations-...)

1 soirée/2 sem.

Unités 4 et 5: Accords mets-bières et micro-brasserie.(Unités facultatives organisées ponctuellement et sous réserve d'un nombre suffisant d'étudiants)

Exercices approfondis de dégustation afin de caractériser précisément chaque bière et de sélectionner judicieusement l'accompagnement. Argumenter les choix posés. Réaliser un brassin (bière artisanale) depuis la réception des matières premières jusqu'au stockage du produit fini en passant par les contrôles de qualité, le conditionnement,...

Titres délivrés:

Obtention d'attestations de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers,12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm