

L'INSTITUT D'ENSEIGNEMENT DE  
PROMOTION SOCIALE DE LA FEDERATION  
WALLONIE - BRUXELLES  
DE VIELSALM – STAVELOT– MANHAY  
RUE DES CHASSEURS ARDENNAIS, 1 – 6690 VIELSALM

*Vous propose à Vielsalm une  
formation*

## **BIEROLOGIE**



Pour plus d'informations :

Secrétariat: 080/21.49.18

Direction: 080/21.78.60

[iepscvielsalm@skynet.be](mailto:iepscvielsalm@skynet.be)

<http://promotion-social.com>



Certaines formations sont organisées avec le soutien du Fonds Social Européen



### Organisation de l'année:

**BIEROLOGIE: Initiation à l'étude des bières (25 périodes) du 16/09/2021 au 28/10/2021**

**BIEROLOGIE: Connaissance des bières hors Belgique (80 périodes) du 18/11/2021 au 19/05/2022**

**62,20 € de droits d'inscriptions - (20 € pour les personnes exonérées)**

**Pré-requis: Diplôme CEB ou supérieur ou examen admission**

### Cours à VIELSALM : Jeudi de 18h à 21h30 (Tous les 15 jours)

**BIEROLOGIE: Initiation à l'étude des bières (25P)**

#### **Technologie:**

- décrire sommairement l'historique et l'évolution des bières dans le monde;
- Identifier, définir et caractériser les matières premières pour la fabrication des bières;
- Décrire les différentes méthodes de production des bières;
- Enoncer les principes de base qui influencent le caractère des bières;
- Décrire succinctement les critères de conservation de la bière;
- Commenter les mentions figurant sur les étiquettes des bières

#### **Laboratoire:**

- identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative);
- Décrire et identifier les cinq saveurs de base de la dégustation d'une bière;
- Décrire et appliquer la terminologie propre à la dégustation;
- Rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur

## **BIEROLOGIE: Connaissance des Bières hors Belgique(80P)**

### **Législation et hygiène:**

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des bières;
- Commenter la législation en matière d'étiquetage et de consommation

### **Technologie:**

- décrire l'histoire des bières hors Belgique;
- Identifier les pays producteurs;
- Commenter les différentes fermentations des pays producteurs;
- Caractériser les différents types de bières hors Belgique;
- Déterminer les types de bières selon leur teneur en alcool et leur densité;

### **Laboratoire:**

- appliquer les phases de dégustation, selon des critères professionnels;
- Relever les sensations organoleptiques des différentes bières hors Belgique;
- Distinguer les critères gustatifs de qualité des bières;
- Rédiger et commenter une fiche de dégustation
- Accorder les différentes bières avec différents mets

**Documents à fournir**

- la carte d'identité
- Une copie du Diplôme CEB ou supérieur

**Rencontre avec le professeur et reprise des cours:**

**Jeudi 16 septembre 2021 à Vielsalm à 18h**

**Inscriptions :**

**Au secrétariat de l'établissement**

**A partir de mai 2021 et dès le 16 août 2021**

**Horaire Mai 2021**

Du lundi au vendredi de 9h à 16h  
(sauf le mercredi après midi)  
Et Mardi et jeudi de 18h à 20h30

**Horaire Août 2021**

Lundi - mercredi et vendredi de 9h à 12h  
Mardis et Jeudis de 14h à 19h30