

**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 pour devenir biérogologue.

## Admission

### Candidature

#### Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Elise Seguin  
info@cygastronomie.fr

[contacter](#)

## Durée de la formation

2 journées

## Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre\*\*\*\*

### 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:+33(0)157609211)

### Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+33(0)156210102)

## Stage(s)

Non

## Langues d'enseignement

- Français

## Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

## Modalités

- Présentiel

## Programme

**Prochaines sessions le 16 et 17 mars 2022.**

### 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.
- Dîner sur les accords mets et bières.

## Renseignements

[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

+33157609211