



INITIATION



ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES de la fabrication à la valorisation

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Durée totale : 21 heures (3 jours)

Dates de formation :

- 29 au 31/10/2025
- 9 au 11/03/2026

Lieu de formation : ENILEA Poligny (39)

Tarif : 1092 € TTC (ENILEA n'est pas assujetti à la TVA)



Date limite d'inscription : 8 jours avant la formation

Délais d'accès : dès la signature de la convention de formation

Prérequis

- Langue française
- Modules de formation à distance

Public

- Producteurs de bières et de fromages
- Crémiers fromagers,
- Cavistes, vendeurs conseils
- Restaurateurs (métiers de la cuisine, du service et de la salle et bar)

Conditions d'admission :

Profil validé par le centre au préalable

Comment s'inscrire ?

Bulletin d'inscription à demander par mail : cfppa.poligny@educagri.fr



92 % de satisfaction

(données des stagiaires
en formation continue en 2024)

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation



Objectifs pédagogiques :

- Mettre en œuvre les principes clés d'accords bières et fromages pour mieux les conseiller :
 - Caractériser les bières et fromages à travers leurs procédés de fabrication
 - Analyser et décrire les styles de bières et fromages par la dégustation
- Adapter ses argumentaires aux publics et occasions

Formation co-animée
avec **Élisabeth PIERRE**



MORDU.
DE LA TERRE À LA TABLE

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques en présentiel
- Travaux pratiques en picobrasserie
- Visites d'ateliers de fabrication fromagère
- Analyses sensorielles : dégustation de bières et association avec les fromages

Modalités pratiques :

La restauration de midi peut être possible sur place au restaurant scolaire.

Pas d'hébergement dans le centre de formation.

Modalités d'évaluation :

Une évaluation type QCM est réalisée en fin de formation.

Une attestation de formation ainsi qu'un certificat de réalisation seront délivrés en fin de formation.



INITIATION



ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES de la fabrication à la valorisation

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
Laurence MONGENET
cfppa.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
tel : 03 84 73 76 82

Programme et contenu de la formation :

- La culture et l'histoire des bières et des fromages
- Les styles de bières et de fromages : les grandes familles
- Les fabrications de bières et de fromages, incidence sur les qualités sensorielles
- Les fondamentaux de la dégustation : méthode, vocabulaire, service...
- Les principes d'accords bières et fromages
- Application pratique de l'analyse sensorielle : association de fromages avec les bières dégustées

ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous accompagne pour le financement de la formation via votre CPF.
Cette formation est ouverte à l'autofinancement (fonds propres du stagiaire)

Un référent handicap peut être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet

enilea.fr



ENILEA Campus de Mamirolle
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



ENILEA Campus de Poligny
16 rue de Versailles - 39800 Poligny
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

