



:: Certification niveau 2

Ce cours fait suite à celui de la certification niveau 1. Il s'adresse aux personnes ayant acquis de profondes connaissances sur la dégustation des bières et qui souhaitent poursuivre leur cheminement afin d'acquérir des connaissances leur permettant d'effectuer un travail professionnel dans le domaine. Des visites de brasseries et rencontre de maîtres-brasseurs sont intégrés dans le cours. À compter du deuxième atelier, les participants doivent faire des présentations de dégustation devant la classe.

Le besoin de formation de qualité professionnelle est devenu essentiel : que ce soit pour les personnes qui travaillent dans le domaine du brassage, du service de la bière ou encore pour ceux et celles qui souhaitent développer leur plein potentiel de dégustateur.

Savoir exprimer ses idées et savoir trouver les mots pour le dire; le vocabulaire de la bière est simple et complexe à la fois, émotif et technique, poétique et scientifique.

Les participants auront à parfaire, voire à développer le langage de la bière; la langue qui goûte devrait pouvoir s'exprimer de façon tout aussi juste!

Le cours portera une attention particulière à «former les formateurs». Conscients que les diplômés du cours seront les professeurs de demain, il est important de développer chez les participants des habiletés à animer des discussions, des séances de dégustation, des présentations, etc.

Cette certification place une emphase importante sur la dimension psychologique de la dégustation.

Pré-requis

Avoir réussi l'examen final du cours certification niveau 1

Objectifs du cours

1. Donner aux participantes et participants des outils leur permettant d'acquérir une expertise professionnelle de la dégustation des bières;
2. Offrir aux participants l'occasion de développer des attitudes de leader dans le domaine de la dégustation des bières.

Contenu du cours

Expérimentation et recherche

Connaître de façon empirique les facteurs influant le goût de la bière : importance et traitement des ingrédients, défauts de fabrication, service de la bière, température, entreposage, etc. Les participants devront approfondir un aspect en démontrant le quoi, le pourquoi et le comment de sa manifestation.



Animation et formation

Le cours portera une attention particulière à «former les formateurs». Conscients que les diplômés du cours Certification 2 seront les professeurs de demain, nous verrons à développer chez les participants des habiletés à animer des discussions, des séances de dégustation, des présentations, etc. de même qu'à leur inculquer les principes de formation à la dégustation des bières.

Communication et marketing

Savoir exprimer ses idées, savoir trouver les mots pour le dire... Le vocabulaire de la bière est simple et complexe à la fois, émotif et technique, poétique et scientifique. Les participants auront à parfaire, voire à développer le langage de la bière. Après tout, la langue qui goûte devrait pouvoir s'exprimer de façon toute aussi juste! Comme les participants au cours seront les plus hauts «gradés» de la bière, et qu'une telle équivalence est inexistante à-travers le monde, il faudra réfléchir sur les avenues à prendre ou sur les projets à entreprendre pour promouvoir la bonne bière et surtout l'appréciation de la bonne bière.

Méthodes pédagogiques

Les méthodes qui sont utilisées tiennent compte de chaque sujet abordé. Le cours fait appel à une variété de méthodes dynamiques:

- des présentations théoriques par le professeur;
- des exercices de dégustations en groupe;
- des présentations de diapositives qui transportent les participants dans plusieurs brasseries autour du monde;
- visites professionnelles de brasseries, comportant la dégustation de plusieurs versions d'une même bière;
- visite professionnelle d'une malterie;
- lectures, préparations d'ateliers et exercices hors-classe par les étudiants;
- travaux pratiques et présentations par les étudiants;
- un examen final.

Description

Le cours Certification Biérologue niveau 2 se compose de 8 ateliers. Il comporte l'exécution de travaux pratiques devant être présentés par les participants qui doivent faire l'objet d'une présentation devant le groupe.

Le cours comporte

- Un cahier de notes de cours et d'exercices;
 - Les échantillons de bières (en classe);
 - Un examen d'accréditation;
- L'inscription ne comporte pas
- les frais de déplacements vers les lieux de visite, ni les livres, ni les échantillons à domicile.

Livres

Les étudiants doivent avoir accès ou posséder les livres suivants :

Atlas mondial de la bière : Mario D'Eer

Ales, lagers et lambics : la Bière, Mario D'Eer

Beer Companion : Michael Jackson

The World Guide to Beer : Michael Jackson

The Ultimate Encyclopedia of beer : Roger Protz

Larousse de la bière : Annie Perrier-Robert et Aline Mbaye

ABCDaire de la bière : Jean-Claude Colin, Christian Deglas et Jean-Louis Sparmont



Livres optionnels

A Taste for Beer : Stephen Beaumont

La Belgique par la bière : Annie Perrier-Robert et Charles Fontaine

The Ale Trail : Roger Protz.

Optionnels à la fin du cours :

- Souper gastronomique à la bière et remise des diplômes (lieu à déterminer).
Tarification selon la formule du partage des frais.

- La grande route des bières

Escapade de 10 jours en Europe : à la source des grandes bières : Belgique (4 jours, visite de 3 brasseries), Angleterre (3 jours, visite de deux brasseries), Allemagne (3 jours, visite de deux brasseries). L'itinéraire sera planifié par Québière (incluant les rendez-vous et réservations nécessaires) et les modalités de voyage et de transports décidés en groupe. Ce voyage est ouvert aux amis et conjoints. Tarification selon la formule du partage des frais. Possibilités de financer le voyage par l'organisation d'activités (à déterminer).

Liste des ateliers (les sujets et les visites peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des lieux qui seront visités ou en fonction des congés statutaires [ex.semaines de relâche du calendrier scolaire]).

Responsabilité sociale

Bien que plusieurs échantillons de bière soient utilisés dans le cadre des exercices de dégustation, la quantité moyenne d'alcool consommée pendant le cours est l'équivalent de 2,25 à 3 bouteilles. La participation au cours n'entraîne pas une consommation abusive d'alcool.

Durée de chaque atelier

4 heures

Diplôme

Un diplôme de biérologue sera remis seulement aux personnes qui auront réussi l'examen final du niveau 2 qui sera administré deux semaines après la tenue du cours. Si cet horaire ne vous convient pas, contactez-nous afin de planifier une autre date d'examen.



Mario D'Eer



Guy Levesque



Tony Forder



Mirella Amato



Serge Noël

