

Les blanches, les blondes, les brunes,
les rousses et les noires...
Les bières s'habillent de toutes les couleurs,
dans toutes les teintes possibles.
Mais comment les découvrir pleinement ?



Les cours de dégustation des bières de
l'École de Biérologie MBIère
offre une formation des plus complète.

- Accroître la qualité du service à vos clients
- Augmenter votre compétitivité et votre leadership sur le marché
- Développer le vocabulaire brassicole
- Augmenter la visibilité de vos produits sur le marché
- Mieux situer vos produits sur le marché
- Développer les marchés secondaires comme les accords mets-vos-bières
- Offrir un service de dégustateur professionnel à vos clients
- Les diplômés peuvent devenir juge pour divers concours dont le concours professionnel MBIère du Mondial de la bière
- Pour le plaisir d'en savoir plus!

Formateurs : **Mario D'Eer**, biérologue,
chroniqueur Bière au Journal de Montréal
et auteur de plusieurs livres sur la bière.
Guy Levesque, Tony Forder,
Mirella Amato, Serge Noël
et autres spécialistes à confirmer.



L'INSCRIPTION COMPREND :

La dégustation des échantillons de bières et d'aliments d'accompagnement
Une présentation Power Point avec remise de documentation format papier
Un certificat sera remis seulement aux personnes qui auront réussi
l'examen final.

Lieu : Broue Pub Brouhaha
5860 de Lorimier, Montréal
(514) 576-2903

Pour la description complète
des cours et des horaires pour 2010 :
www.festivalmondialbiere.qc.ca

Information et inscription, contactez-nous :

École de Biérologie MBIère
Guillaume Bédard, responsable de l'administration
2236, rue Beaubien Est, Montréal (Québec), H2G 1M7

Tél. : 514 722-9640 # 350 **Téléc. : 514-722-8467**

Courriel : ecoledebierologiembiere@yahoo.ca

