

# HORAIRE 2017-2018

## ÉCOLE DE BIÉROLOGIE MBIÈRE



(cette liste n'est pas exhaustive et peut être changée à tout moment)

### INITIATION À LA DÉGUSTATION DES BIÈRES

Un cours de six heures pour apprendre à connaître les bières, les déguster et reconnaître ses arômes. Survol des styles de bières. Plusieurs échantillons de bières archétypes sont dégustés et analysés pendant le cours.

**1 cours de 6 heures**

**Heures : 9 h 30 à 16 h (inclus une heure de lunch)**

**Coût : 115 \$ + taxes.**

### PROCHAINS COURS

- 17 SEPTEMBRE 2017    - 21 JANVIER 2018
- 22 OCTOBRE 2017    - 18 FÉVRIER 2018
- 26 NOVEMBRE 2017   - 18 MARS 2018
- 29 AVRIL 2018

### BIÉROLOGUE – NIVEAU 1 en deux sessions

Cette certification offre une formation complète sur le monde brassicole contemporain : l'influence allemande, belge, britannique et américaine dans le monde. Le positionnement spécifique du Québec y est également étudié. Chaque atelier comporte un service d'accord bières-mets (thèmes abordés : avec les fromages, moules, saucisses, desserts). Cette certification offre une formation complète par laquelle le participant ou la participante acquiert des compétences professionnelles sur l'univers de la dégustation de bière.

**Chaque session : 4 cours de 4 heures (le dimanche)**

**Heure : 11 h à 15 h (apportez une collation)**

**Coût : 295 \$ + taxes / session**

**SESSION 1 — 5 AU 26 NOVEMBRE 2017**

**SESSION 2 — 25 MARS AU 29 AVRIL 2018 + EXAMEN 6 MAI (pas de cours le 22 avril)**

**Formulaires d'inscription disponibles :**

**<http://festivalmondialbiere.qc.ca/fr/mbiere/ecole/>**

Contactez Marilou Caty au 514-722-9640 poste 333

@Ecolembiere



Les cours ont lieu au **Broue Pub Brouhaha – Rosemont**  
5860, De Lorimier, Montréal, H2G 2N9  
@brouepubbrouhaha