

Atelier zythologie : module 2 - les faux-goûts de la bière (off-flavors)

RÉF | 9404

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Apprendre à identifier les 6 défauts les plus fréquents d'une bière et comprendre leurs causes.
Programme	Exercices pratiques de dégustation et d'identification des molécules de défauts (bières modifiées pour s'exercer à la reconnaissance des défauts).
Certification(s) visée(s)	Éventuellement attestation de participation de l'organisme
Type de formation	Institutionnel

ORGANISATION

Durée	3 heures
Horaire	en soirée
Coût	95 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	Avoir suivi le module 1 - devenez un expert en dégustation de bières
Connaître	Les modules s'adressent, tant à un public de professionnels (brasseurs, cavistes, barman, restaurateurs) qu'aux particuliers.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC : 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp.be>