

# Atelier zythologie : module 4 - bières et gastronomie

RÉF | 9406

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

- Comprendre les différents facteurs qui influencent un accord et comment en tenir compte.
- Comprendre les différents types d'interactions et identifier celles qui sont souhaitables.
- Apprendre à décrire un accord.
- Apprendre à réaliser un accord.

### Programme

- Séance 1 : les différents types d'accords + exercices pratiques.
- Séance 2 : les facteurs d'influence + exercices pratiques.
- Séance 3 : bières et fromages.
- Séance 4 : les accords par styles de bières

### Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

**Type de formation** [Institutionnel](#)

## ORGANISATION

**Durée** 12 heures

**Horaire** en soirée

**Coût** 280 €

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis

Avoir suivi le module 1 - devenez un expert en dégustation de bières

## administratifs

### 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 au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à [fc@efp.be](mailto: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>