

Métiers de la bière



1 Biérologue

Fin connaisseur de la bière, le biérologue ou zythologue joue le même rôle que le sommelier.

Il anime des ateliers ou espaces dégustation, sélectionne et vend de la bière, conseille les clients dans leur choix, propose des accords entre les mets et les bières et les bonnes associations pour les cocktails.

Il peut intervenir auprès d'un brasseur pour établir des schémas de distribution et mettre en œuvre des actions de communication (description des produits, animation de points de vente, salons ou foires artisanales...).

2 Brasseur artisanal

Artisan micro-brasseur, il allie sa passion de la bière à celle du commerce. Il maîtrise toutes les étapes de la fabrication. Responsable de la conservation, du conditionnement et de la qualité de ses bières, il est rigoureux, a un sens affûté du goût comme de l'odorat, fait preuve de créativité.

Son travail se fait dans un milieu plutôt chaud et humide, il manipule des fûts, des bouteilles...

3 Organigramme

Ces modules ne sont pas nécessairement organisés chaque année : les modules Accords mets-bières et Service de la bière sont organisés ne sont pas récurrents

L'accès au module de Micro-Brasserie est accessible en priorité aux étudiants qui suivent l'ensemble des cours de l'année.

