

| Jours    | Module / Cours  | Dossier   | Dates & Lieu  |
|----------|---|---|---|
| 1er jour | <b>Culture de la bière</b><br>- Histoire de la bière<br>- La matière première<br>- Fabrication de la bière<br><br><b>Bases sensorielles</b><br>- Physiologie et capteurs sensoriels<br><br>- Goûts de base<br><br>- Influences externes<br>- Attributs de la bière<br>- Méthodes de dégustation | <i>Histoire de la bière</i><br><br><i>Fabrication de la bière</i><br><br><i>La bière et les sens (Biersensorik)</i> | <b>mardi, 19. septembre 2023</b><br>Elvis Chabbey<br><br><br><br><br><b>Lieu:</b><br>Feldschlösschen<br>Rheinfelden<br>08h30 -16h30   |
| 2e jour  | <b>Styles de bières suisses</b><br>- Profil des bières suisses<br>- Lager, spécial et spécialités de la Suisse<br><b>Sensorialité de la bière</b><br><b>Dégustations</b>  | <i>styles des bières suisses</i>  | <b>lundi, 25. septembre 2023</b><br>Pierre Dubler<br><br><br><b>Lieu:</b><br>Brauerei Felsenau<br>Bern<br>08h30 -16h30  |
| 3e jour  | <b>Culture internationale de la bière</b><br>- Styles de bière internationaux et standards<br><b>Dégustations</b>   | <i>culture internationale de bière</i>  | <b>lundi, 2. octobre 2023</b><br>Jérôme Rebetez<br><br><br><b>Lieu:</b><br>Brasserie BFM SA<br>Saignelégier<br>08h30 -16h30   |
| 4e jour  | <b>Qualité, plaisir et joie de vivre, partie 1</b><br>- Entretien de la bière et stockage<br>- Conversation de vente<br>- Bière dans le segment de luxe<br>- Art de tirer la bière<br>- Introduction à la dégustation   | <i>La bière et la gastronomie</i><br><br><br><i>Service et stockage</i><br><i>Connaissance des verres</i>           | <b>lundi, 9. octobre 2023</b><br>Anna Peyer<br><br><br><b>Lieu:</b><br>Brasserie Valesanne<br><br>Rue du Vieux Moulin 52, 1950 Sion<br>08h30 -16h30   |
| 5e jour  | <b>Qualité, plaisir et joie de vivre, partie 2</b><br>- la gestion d'une brasserie<br>- L'accord entre mets et bières<br>- La bière dans la cuisine   | <i>Repas de bière</i>   | <b>lundi, 30. octobre 2023</b><br>Anna Peyer<br><br><br><b>Lieu:</b><br>Brauerei Felsenau<br>Bern<br>08h30 -16h30   |
| 6e jour  | <b>Marketing de la bière, service et vente</b><br>- tendance dans la gastronomie suisse / concept et offre<br>- Le chemin vers un concept de vente<br>- Événements et promotion de la bière<br>- Rédaction d'une offre attractive de la bière<br>- Analyse de différents concepts               | <i>La bière et la gastronomie</i><br><br><br><b>Examen dégustation</b>  | <b>lundi, 6. novembre 2023</b><br>Daniel Pugliese<br><br><br><b>Lieu:</b><br>GS Pully<br>10h00 -16h30<br><br><b>8h30-9h30</b>   |
| 7e jour  | <b>Bière et la société</b><br>- Bières, santé et psychologie<br>- Avantages de la physiologie alimentaire<br>- Consommation d'alcool et problème de dépendance<br><br><br>- Bases légales<br>- Relations publiques<br>- Différence cantonale en Suisse  | <i>la bière d'un point de vue alimentaire</i><br><br><br><i>bière et santé</i><br><br><br><i>bases légales</i>      | <b>lundi, 13. novembre 2023</b><br>Rose-Marie Notz<br><br><br><b>Lieu:</b><br>GastroFribourg<br><br><b>08h30 - 12h00</b><br>Maître Anne-Sophie Brady<br>CFB Avocats<br><br><br><b>Lieu:</b><br>GastroFribourg<br><br><b>13h30 - 16h30</b> |
| 8e jour  | <b>Examens</b><br>- Examen écrit 60' (online)<br><br>- Examen pratique 20'<br>- Examen oral 30'   | <b>lundi, 11. décembre 2023</b>   | <b>mardi, 12. décembre 2023</b><br><b>mercredi, 13. décembre 2023</b><br><br><br>Philipp Wach<br><b>Lieu:</b><br>GastroFribourg   |