

## Programme CBS 3

Semaine						
Horaires	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
08h00 - 9h00	Histoire de la bière et du brassage	Evaluation sensorielle et physiologique	Accords Mets & bières	Propriétés physiologiques de la bière Bière et santé	Examen pratique sur les styles	
9h00 - 10h00	Ingrédients de base : l'eau	Les influences psychologiques		Accords Mets & bières Travaux pratiques	Bières acides belges	Epreuve pratique : Présenter une bière
10h00 - 11h00	Ingrédients de base : le malt					
11h00 - 12h00	Session dégustation Styles belges (6 bières)	Session dégustation Styles allemands (6 bières)	Session dégustation Styles anglo-saxon (6 bières)	Session dégustation Bières acides (6 bières)	Session dégustation Autres styles (6 bières)	
12h00 - 13h00						
13h00 - 14h00	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	
14h00-15h00	Ingrédients de base : le houblon	Communication et vocabulaire	Tirage à la pression : approche théorique	Flaveurs et défauts de la bière	Le marché belge / international	
15h00 - 16h00	Le brassage : Concassage Empatage Filtration Whirlpool Fermentation Partie finale				Influence du verre sur la perception de la bière et sa dégustation	La bière à la pression: approche pratique
16h00 - 17h00		Bières et vieillissement	Remise des diplomes			
17h00 - 17h30		Buffer		Buffer		
17h30-18h30	Buffer	Buffer	Buffer		Buffer	Buffer
à partir de 19h00	Apéritif dinatoire / Cohésion de groupe	Libre	Sortie	Libre		