



UNIVERSITÉ
DE LORRAINE



UFR | ARTS
LETTRES
LANGUES · METZ

2026
2027



FORMATIONS EN ŒNOLOGIE ET BIÉROLOGIE

*Culture, dégustation et exploration
des vins et bières du monde.*

À distance et
en présentiel

UFR Arts, Lettres
et Langues (site de Metz)



- + **Culture et vins du monde – Terroirs du monde :**
interpréter, comparer, déguster (niveau 3)

- + **Culture et vins du monde – Les master class de la dégustation**
 - Tour du monde des cépages emblématiques
 - Pinot noir et chardonnay du monde
 - Champagnes et grands vins effervescents du monde

- + **Culture et vins du monde – Comprendre et réussir les accords mets et vins**

- + **Wine & Spirit Education Trust (WSET)**
Diplôme de niveau 2 en vins du WSET



Nous vous recommanderons une liste de vins à acquérir et à déguster à la maison pour mieux assimiler le contenu de la formation.



Culture et vins du monde – Fondamentaux œnologiques et dégustations en ligne (niveau 1)



12 heures



Cours à distance

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours Culture et vins du monde – Fondamentaux œnologiques et dégustations en ligne (niveau 1) a été conçu pour les œnophiles amateurs ainsi que pour les professionnels exerçant dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de l'univers du vin. Il est dispensé en langue française. Les stagiaires doivent être âgés d'au moins 18 ans. Vous vous intéressez à la culture des pays de langue anglaise, allemande, italienne et espagnole, et souhaitez découvrir les vins européens et du Nouveau Monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose une formation originale en Culture et vins du monde. Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire à ce module : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Vous serez encadré(e) par **Christophe Poiré, DipWSET, WSET Educator**, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust). Enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine, il intervient depuis de nombreuses années dans les domaines de la dégustation, de la culture du vin et des vignobles du monde.

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en webinaire sur 6 séances de 2 heures, **les lundis de 18h à 20h** :
> 11, 18 et 25 janvier 2027 / 1, 8 et 15 février 2027

COÛTS DE LA FORMATION

Le module est à 132 € si vous vous inscrivez à titre personnel et à 156 € s'il est pris en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- S'initier aux techniques de dégustation ;
- Découvrir les vins des pays de langue anglaise (Australie et Nouvelle-Zélande) ;
- Découvrir les vins des pays suivants : Argentine, Chili, Grèce, Italie (Nord) ;
- Acquérir des connaissances de base en viticulture et en œnologie afin de comprendre les facteurs naturels et humains intervenant dans l'élaboration du vin ;
- Être sensibilisé(e) à la notion de terroir ;
- Développer une ouverture culturelle internationale à travers la découverte de l'œnologie.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Culture et vins du monde – Approfondissements œnologiques et dégustations en ligne (niveau 2)



12 heures



Cours à distance

Il est possible de s'inscrire au cours *Culture et vins du monde – Approfondissements œnologiques et dégustations en ligne (niveau 2)* même sans avoir suivi le niveau 1.

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours Culture et vins du monde – niveau 2 a été conçu pour les **œnophiles amateurs** ainsi que pour les **professionnels** exerçant dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de l'univers du vin. Il est dispensé en langue française. Les stagiaires doivent être âgés d'au moins 18 ans. Vous vous intéressez à la culture des pays de langue anglaise, allemande, italienne et espagnole, et souhaitez approfondir votre connaissance des vins européens et du Nouveau Monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose une formation originale en Culture et vins du monde – niveau 2. Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire à ce module : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Vous serez encadré(e) par **Christophe Poiré, DipWSET, WSET Educator**, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust). Enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine, il intervient depuis de nombreuses années dans les domaines de la dégustation, de la culture du vin et des vignobles du monde.

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en webinaire sur 6 séances de 2 heures, **les lundis de 18h à 20h** :
> 8, 15 et 22 mars 2027 / 5, 12 avril 2027 / 3 mai 2027

COÛTS DE LA FORMATION

Le module est à 132 € si vous vous inscrivez à titre personnel et à 156 € s'il est pris en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce niveau propose une approche comparative entre les vins de France et les vins étrangers. Les régions viticoles abordées au niveau 2 diffèrent de celles étudiées au niveau 1.

- Approfondir ses techniques de dégustation ;
- Compléter ses connaissances sur les vins de France ;
- Découvrir les vins des pays suivants : Afrique du Sud, Allemagne, Autriche, Espagne, Italie (Sud) ;
- Consolider ses connaissances en viticulture et en œnologie afin de mieux comprendre les facteurs naturels et humains intervenant dans l'élaboration du vin ;
- Être sensibilisé(e) à la législation vinicole ;
- Approfondir la notion de *terroir* ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale à travers la découverte de l'œnologie.

Culture et vins du monde – Terroirs du monde : interpréter, comparer, déguster (niveau 3)



12 heures



Cours à distance

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours Culture et vins du monde – Terroirs du monde : interpréter, comparer, déguster (niveau 3) a été conçu pour les professionnels exerçant dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de l'univers du vin ainsi que pour les œnologes éclairés souhaitant approfondir leurs connaissances.

Cette formation s'adresse aux personnes disposant déjà de solides bases en œnologie et en dégustation. La participation au niveau 2 ou un niveau de connaissances équivalent est recommandée. Elle propose une approche comparative des grands terroirs viticoles du monde afin de mieux comprendre l'influence des facteurs naturels et humains sur le style des vins.

Vous vous intéressez à la géographie viticole, aux paysages du vin, aux relations entre terroir et dégustation et souhaitez développer votre capacité à interpréter les caractéristiques d'un vin à partir de son origine ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose une formation originale consacrée aux terroirs du monde et à leur expression dans le verre.

Toute personne âgée d'au moins 18 ans souhaitant approfondir ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire à ce module : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Vous serez encadré(e) par **Christophe Poiré, DipWSET, WSET Educator**, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust). Enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine, il intervient depuis de nombreuses années dans les domaines de la dégustation, de la culture du vin et des vignobles du monde.

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en webinaire sur 6 séances de 2 heures, **les lundis de 18h à 20h** :
> 12 et 19 octobre 2026 / 2, 9, 16 et 23 novembre 2026

COÛTS DE LA FORMATION

Le module est à 132 € si vous vous inscrivez à titre personnel et à 156 € s'il est pris en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce niveau propose une approche comparative des grands terroirs viticoles du monde à travers l'étude des paysages, des climats, des sols et de leur influence sur les caractéristiques sensorielles des vins.

- Approfondir ses techniques de dégustation et d'analyse sensorielle ;
- Développer une méthodologie d'interprétation des vins fondée sur l'étude du terroir ;
- Comprendre l'influence de la géologie, du climat, du relief et des facteurs humains sur le profil des vins ;
- Étudier les grands types de terroirs viticoles : terroirs volcaniques, vignobles de piémont, vignobles de rebord de faille, bassins sédimentaires et terroirs maritimes (d'après les travaux du géologue Jacques Fanet) ;
- Mettre en regard des vignobles européens et extra-européens présentant des caractéristiques géographiques comparables ;
- Approfondir la notion de terroir à travers des études de cas internationales ;
- Développer une lecture géographique, culturelle et historique des vignobles ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale à travers la découverte des terroirs du monde.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Culture et vins du monde - Les master class de la dégustation



3, 6 ou 12 heures



Cours en présentiel

UNE NOUVELLE SÉLECTION DE
VINS POUR CHAQUE SESSION !

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Les *master class* de dégustation de vins du monde s'adressent aux **amateurs** comme aux **professionnels** des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des brasseries et des cafés. Animées en langue française, ces sessions sont ouvertes à toute personne majeure souhaitant développer ses connaissances et ses savoir-faire : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités, membres du personnel universitaire, etc.

COMMENT ET AVEC QUI ?

Cette formation est proposée en présentiel. Vous serez encadré(e) par **Christophe Poiré, DipWSET, WSET Educator**, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust). Enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine, il intervient depuis de nombreuses années dans les domaines de la dégustation, de la culture du vin et des vignobles du monde.

QUAND ET OÙ ?

La formation se déroule en présentiel, sur le campus de l'île du Saulcy, à Metz, dans les locaux de l'UFR Arts, Lettres et Langues.

Trois sessions sont proposées :

SESSION 1 – Tour du monde des cépages emblématiques : une approche par la dégustation (durée totale : 6 heures)

> Jeudis 19 et 26 novembre 2026 et jeudi 3 décembre 2026 de 17h30 à 19h30 (3 séances de 2 heures)

SESSION 2 – Pinot noir et chardonnay du monde : terroirs, styles et expressions (durée totale : 3 heures)

> Samedi 30 janvier 2027 de 9h30 à 12h30 (1 séance de 3 heures)

SESSION 3 – Champagnes et grands vins effervescents du monde (durée totale : 3 heures)

> Samedi 13 mars 2027 de 9h30 à 12h30 (1 séance de 3 heures)

COÛTS DE LA FORMATION

Session	Durée	Tarif individuel	Tarif personnel de l'Université	Tarif employeur
Session 1	6h	84 €	72 €	114 €
Session 2	3h	42 €	36 €	57 €
Session 3	3h	60 €	54 €	75 €

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir les grands cépages et styles de vins du monde ;
- Identifier les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages internationaux ;
- Comprendre l'influence du terroir et des pratiques viticoles sur le profil des vins ;
- Approfondir les techniques de dégustation et le vocabulaire descriptif ;
- Évaluer la qualité et le potentiel de garde d'un vin ;
- Comparer différentes expressions d'un même cépage ou d'un même style à travers le monde ;
- Développer une approche culturelle et géographique des vins dégustés.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Culture et vins du monde – Comprendre et réussir les accords mets et vins



6 heures



Cours en présentiel

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Cette formation s'adresse :

- aux amateurs de vin souhaitant mieux comprendre les mécanismes des accords mets et vins ;
- aux personnes qui reçoivent régulièrement famille ou amis et souhaitent gagner en assurance dans le choix des vins ;
- aux passionnés de gastronomie désireux d'approfondir leurs connaissances ;
- aux professionnels ou futurs professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de la vente ou du tourisme ;
- à toute personne curieuse de découvrir les vins français et du monde à travers une approche sensorielle et conviviale.

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Les accords mets et vins sont souvent présentés comme un domaine complexe réservé aux spécialistes. Pourtant, quelques principes simples permettent de comprendre pourquoi certaines associations fonctionnent parfaitement tandis que d'autres déséquilibrent le vin ou le plat.

Cette formation propose une approche concrète fondée sur l'expérimentation sensorielle. À travers la dégustation de quinze vins issus de différents vignobles français et internationaux, les participants découvrent comment le sucre, l'acidité, le sel, l'umami, les saveurs épicées ou encore le gras modifient notre perception du vin.

L'objectif n'est pas de mémoriser des recettes toutes faites, mais d'acquérir une méthode simple permettant de construire ses propres accords, de mieux apprécier les vins dégustés et de réussir ses repas au quotidien comme lors des grandes occasions.

COMMENT ET AVEC QUI ?

Vous serez encadré(e) par **Éric Trochon, enseignant à l'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, certifié WSET niveau 1 en vins et passionné de dégustation**. Amateur éclairé des vignobles français et internationaux, il propose une approche accessible et conviviale des accords mets et vins, fondée sur l'expérimentation sensorielle.

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en présentiel, sur le campus de l'île du Saulcy, à Metz, dans les locaux de l'UFR Arts, Lettres et Langues.

> Jeudi 4, 11 et 18 février 2027 de 17h30 à 19h30.

Durée totale de la formation : 6 heures (3 séances de 2 heures)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables :

- d'identifier les principaux mécanismes des accords mets et vins ;
- de comprendre l'influence du sucre, du sel, de l'acidité, de l'umami et du piment sur la perception du vin ;
- de choisir un vin adapté à différents types de plats ;
- de choisir un plat permettant de mettre en valeur un vin que l'on possède déjà ;
- d'éviter les associations les plus difficiles ;
- de construire des accords simples et efficaces pour leurs repas du quotidien.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

COÛTS DE LA FORMATION

Le module est proposé au tarif de 120 € pour les inscriptions à titre individuel, 108 € pour les personnels de l'Université de Lorraine et 150 € lorsqu'il est financé par un employeur.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Une approche pratique fondée sur l'expérimentation sensorielle ;
- Quinze vins dégustés issus de différents pays producteurs ;
- Une découverte des grands mécanismes des accords mets et vins ;
- Des conseils directement applicables à la maison ou dans un contexte professionnel ;
- Des ateliers permettant de comprendre l'influence du sucre, du sel, de l'acidité, de l'umami, du gras et des épices sur la perception du vin ;
- Une séance finale consacrée aux accords « vins et fromages » avec dégustation comparative de plusieurs fromages et de cinq vins soigneusement sélectionnés.

Wine & Spirit Education Trust

(Diplôme de niveau 1 en vins du WSET)



6 heures



Cours en présentiel



Examen : 45 min
QCM : 30 questions

Initiez-vous aux fondamentaux du vin et développez des compétences en dégustation, viticulture et vinification pour mieux comprendre l'univers du vin.

À l'issue de la formation, vous pourrez obtenir le diplôme de niveau 1 du WSET.

PAR QUI ?

L'expertise universitaire, l'expérience de terrain et la passion du vin réunies dans un partenariat innovant entre **Esprits de Vins**, le **CFA Raymond Mondon** de Metz, et l'**UFR Arts, Lettres et Langues** de l'Université de Lorraine, site de Metz, satellite d'Esprits de Vins dont le siège est situé à Mâcon.

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

La formation s'adresse aux **professionnels** de la restauration, de l'hôtellerie et du commerce des boissons (vente au détail, sommellerie, distribution), ainsi qu'aux **personnes en reconversion** ou aux **passionnés** souhaitant acquérir des bases en œnologie.

Aucun prérequis n'est exigé.

Langue d'enseignement : français

COMMENT ? AVEC QUI ?

La formation se déroule **en présentiel**, dans le laboratoire de dégustation du CFA Hôtelier Raymond Mondon, situé au 4 Boulevard de la Défense à Metz.

Deux dates de préparation au WSET 1 sont proposées pour l'année universitaire 2026-2027 :

DATE 1 – WSET 1

> Vendredi 29 janvier 2027 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Durée totale : 6 heures de formation et 45 minutes d'examen (de 17h00 à 17h45)

DATE 2 – WSET 1

> Vendredi 12 mars 2027 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Durée totale : 6 heures de formation et 45 minutes d'examen (de 17h00 à 17h45)

Les formations sont assurées par Christophe Poiré, DipWSET, spécialiste des vins du monde et enseignant-chercheur à l'UFR Arts, Lettres et Langues de Metz, et/ou par d'autres spécialistes habilités à enseigner dans le cadre du WSET.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Présenter les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification ;
- Identifier et valoriser les types et styles de vins issus des principaux cépages ;
- Décrire les caractéristiques organoleptiques essentielles des vins ;
- Appliquer les principes de conservation et de service du vin ;
- Maîtriser les bases des accords mets et vins ;
- Conseiller efficacement les clients et répondre à leurs attentes.

MODALITÉS PRATIQUES ET TARIFS

Coût pédagogique

Stage + inscription à l'examen + livret : 290 €

(Pour un virement hors UE, ajouter 20 € de frais supplémentaires)

Conditions de règlement et d'annulation

- Aucun remboursement n'est possible en cas d'absence à l'examen ou d'annulation moins de 10 jours avant le début de la formation.
- En cas d'annulation du stage, le livret reste dû (20 €) et sera déduit du remboursement.
- Si la formation est prise en charge par un employeur, merci de demander un devis. Une convention de formation sera établie.
- L'inscription est confirmée uniquement à réception du règlement ou de la convention signée, sous réserve de places disponibles.
- **Aucune réservation de place ne peut être effectuée sans règlement préalable.**

Effectif minimum

Les formations sont ouvertes sous réserve d'un minimum de **10 participants**.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Contact administratif et pédagogique :

Carole NICOLAS

☎ 07 88 15 17 20

✉ contact@espritsdevins.com



Les inscriptions et demandes de renseignements pour cette formation WSET s'effectuent exclusivement auprès de Esprits de Vins. Aucune inscription ne peut être prise en charge directement par l'Université de Lorraine.

Wine & Spirit Education Trust

(Diplôme de niveau 2 en vins du WSET)



16 heures



Cours en présentiel



Examen : 1 heure
QCM : 50 questions

Aucun prérequis n'est exigé pour préparer le WSET niveau 2. Toutefois, les personnes découvrant l'univers du vin gagneront à débiter par le WSET Niveau 1 afin d'acquérir les bases essentielles de la dégustation, de la viticulture et de la vinification.

COMMENT ? AVEC QUI ?

Deux séries de dates de préparation au WSET 2 sont proposées pour l'année universitaire 2026-2027 :

SÉRIE 1 – WSET niveau 2

- > Vendredi 9 octobre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
 - > Vendredi 6 novembre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
 - > Vendredi 13 novembre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 14h30
- Durée totale : 16 heures de formation et 1 heure d'examen (de 15h00 à 16h00)

SÉRIE 2 – WSET niveau 2

- > Samedi 10 octobre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
 - > Samedi 7 novembre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
 - > Samedi 14 novembre 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 14h30
- Durée totale : 16 heures de formation et 1 heure d'examen (de 15h00 à 16h00)

Les formations sont assurées par **Christophe Poiré, DipWSET, WSET Educator**, spécialiste des vins du monde et enseignant-chercheur à l'UFR Arts, Lettres et Langues de Metz, et/ou par d'autres spécialistes habilités à enseigner dans le cadre du WSET.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les principaux cépages et styles de vins du monde ;
- Expliquer l'influence du climat, du terroir, de la viticulture et de la vinification sur le style et la qualité des vins ;
- Reconnaître les caractéristiques des grands vins issus des principales régions viticoles du monde ;
- Comprendre les méthodes d'élaboration des vins effervescents et des vins doux ;
- Utiliser le vocabulaire professionnel de la dégustation selon la méthode du WSET (SAT) ;
- Appliquer les principes essentiels du service, de la conservation et des accords mets-vins ;
- Décrire et comparer les vins avec davantage de précision et d'assurance.

MODALITÉS PRATIQUES ET TARIFS

Coût pédagogique

Stage + inscription à l'examen + livret : 790 €

(Pour un virement hors UE, ajouter 20 € de frais supplémentaires)

Conditions de règlement et d'annulation

- Aucun remboursement n'est possible en cas d'absence à l'examen ou d'annulation moins de 10 jours avant le début de la formation.
- En cas d'annulation du stage, le livret reste dû (20 €) et sera déduit du remboursement.
- Si la formation est prise en charge par un employeur, merci de demander un devis. Une convention de formation sera établie.
- L'inscription est confirmée uniquement à réception du règlement ou de la convention signée, sous réserve de places disponibles.
- **Aucune réservation de place ne peut être effectuée sans règlement préalable.**

Effectif minimum

Les formations sont ouvertes sous réserve d'un minimum de **10 participants**.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Contact administratif et pédagogique :

Carole NICOLAS

☎ 07 88 15 17 20

✉ contact@espritsdevins.com



Les inscriptions et demandes de renseignements pour cette formation WSET s'effectuent exclusivement auprès de Esprits de Vins. Aucune inscription ne peut être prise en charge directement par l'Université de Lorraine.

Culture et bières du monde – Les master class de la dégustation



12 heures



Cours en présentiel

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Les *master class* de dégustation de bières du monde s'adressent aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, des brasseries et des cafés.

Les séances sont animées en langue française. Toute personne âgée d'au moins 18 ans, souhaitant développer ses connaissances et ses compétences, peut s'y inscrire : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités, membres du personnel...

COMMENT ET AVEC QUI ?

La formation se déroule en présentiel, sur le campus de l'Île du Saulcy, à Metz, dans les locaux de l'UFR Arts, Lettres et Langues.

Elle se déroule sur 6 séances de 2 heures, **les jeudis de 17h30 à 19h30** :

> 11, 18 et 25 mars 2027 / 1, 8 et 15 avril 2027

La formation est assurée par **Pierre Roussy, spécialiste en biérologie et enseignant à l'INSPÉ de Lorraine.**

COÛTS DE LA FORMATION

Le module est proposé au tarif de 132 € pour les inscriptions à titre individuel, 108 € pour les personnels de l'Université de Lorraine et 156 € lorsqu'il est financé par un employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre l'histoire et la culture de la bière dans le monde ;
- Identifier les ingrédients clés de son élaboration ;
- S'initier aux techniques de brassage ;
- Développer ses compétences en dégustation ;
- Expérimenter par la pratique ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale à travers la découverte de la biérologie.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.



Une progression pédagogique au service
de la connaissance du vin :

- Découvrir • Comprendre • Comparer
- Interpréter • Certifier

**POUR TOUT
RENSEIGNEMENT
COMPLÉMENTAIRE
SUR NOS FORMATIONS
CONTACTEZ-NOUS !**

CONTACT ADMINISTRATIF

Université de Lorraine

UFR Arts, Lettres et Langues - Metz

Service formation

Île du Saulcy

57000 METZ

all-mz-fc-formation-courte@univ-lorraine.fr



ALL-METZ.UNIV-LORRAINE.FR