

Programme[®] de Certification Cicerone

Syllabus : Serveur de bière accrédité International

V5 - Mise à jour le 11 mai 2022

Ce plan d'étude présente les connaissances requises pour ceux qui préparent l'examen de Serveur de bière accrédité en dehors des Etats-Unis, du Canada et du Royaume-Uni (ces pays ont leur propre syllabus – pour y accéder, visitez cicerone.org). Bien que le contenu de ce plan d'étude soit complet, il est nécessaire d'aller plus loin que celui-ci pour bien approfondir la compréhension de chaque sujet. Le contenu évalué lors de l'examen Serveur de bière accrédité International est un sous-ensemble des informations fournies dans le plan d'étude du Master Cicerone[®]. Les plans d'étude de chacun des quatre niveaux du programme peuvent être consultés sur le site web cicerone.org. Les sujets portant sur la conservation et le service de la bière dans ce plan d'étude international couvrent les pratiques en vigueur dans le monde entier. Pour l'accréditation Serveur de bière, vous ne serez pas évalué sur les pratiques du nettoyage des verres ou du service autres que celles de votre pays.

Structure

(Le plan d'étude complet commence à la page suivante)

I. Conservation et service de la bière

- A. Service de l'alcool
- B. Conservation de la bière
- C. Tirage pression
- D. Les verres à bière
- E. Service de la bière en bouteille
- F. Service de la bière en fût

II. Les styles de bière

- A. Compréhension des styles de bière
- B. Définition des styles
- C. Connaissance des styles de bière

III. Saveurs de la bière et évaluation

- A. Goûts et Arômes
- B. Identifier les saveurs normales de la bière et leurs origines
- C. Connaissances des faux-goûts

IV. Ingrédients de la bière et processus de brassage

- A. Ingrédients

V. Accord bière et mets

Plan d'études détaillé

I. Conservation et service de la bière

A. Service de l'alcool

1. Effets de l'alcool
 - a. Absorption et élimination
 - b. Indicateurs physiques et comportementaux
2. Pratiques de service responsable
 - a. Fournir aux consommateurs des informations précises sur la teneur en alcool (TAV, titre alcoométrique volumique)
 - b. Ajuster les quantités servies en fonction de la teneur en alcool

B. Stockage de la bière

1. La bière est meilleure consommée fraîche
 - a. La bière est prête à être dégustée dès sa sortie de la brasserie
 - b. Certains types de bière peuvent vieillir d'une façon qui les rend intéressants à boire des mois, voire même des années plus tard, à condition que celles-ci aient été correctement conservées en cave, mais la plupart des bières doivent se consommer fraîches
2. Rotation des stocks
 - a. Vérifier les DDM régulièrement
 - i. Signification de la DDM
 - La date de durabilité minimale (DDM) indique la date avant laquelle il est préférable de consommer le produit
 - Dans la plupart des pays du monde (dont l'Europe, l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud, les Caraïbes et certains pays d'Asie), les produits alcooliques d'un TAV de moins de 10 % doivent afficher la date de durabilité minimale
 - Parfois la date donnée indique le jour d'embouteillage/de conditionnement
 - Dans les régions où une date de durabilité minimale est exigée, certaines marques y ajouteront une date d'embouteillage/de conditionnement
 - ii. Types de codage pour la date (l'ordre et le nombre de chiffres peuvent varier)
 - Codage le plus habituel (exemple : 150612 = 15 juin 2012)
 - Codage Julien/ordinale (364-14 = 30 décembre 2014)
 - Certaines brasseries ont leur propre type de codage pour la date
 - b. S'assurer que la bière soit consommée en fonction des dates de durabilité minimale
 - c. Retirer du stock les produits dont la date de durabilité minimale (DDM) est dépassée
 - d. Consignes générales de fraîcheur
 - i. Bière à la pression
 - La bière en fût non pasteurisée peut rester fraîche pendant une période d'environ 45 à 60 jours (si réfrigérée)
 - La bière en fût pasteurisée peut rester fraîche pendant une période d'environ 90 à 120 jours (si réfrigérée)

- Lorsque la bière n'est pas réfrigérée ou est soumise à d'autres aléas, sa durée de vie diminue considérablement
 - ii. Bière en bouteille/canette
 - Si réfrigérée, elle peut rester fraîche jusqu'à six mois
 - Les styles houblonnés comme les IPA sont plus sensibles aux effets du temps et peuvent montrer des altérations de leurs arômes dans les trois mois à peine, même si réfrigérés
 - Lorsqu'elle n'est pas réfrigérée, ou si elle est soumise à d'autres aléas, une bière peut se dégrader de manière notable après trois mois
 - Pour déterminer sa détérioration, comparer le produit vieilli à un produit frais
 - e. Former le personnel à recommander et vendre toutes les bières proposées
3. Conserver la bière dans de bonnes conditions
- a. La réfrigération est toujours le meilleur mode de conservation, et ce pour toutes les bières
 - i. Si la bière n'est pas réfrigérée, conserver de petits stocks et écoutez-les rapidement
 - b. La conservation non réfrigérée accélère le processus de vieillissement ainsi que l'apparition de faux-goûts
 - i. Avec le temps, toutes les bières développent des signes d'oxydation (les arômes de houblon diminuent ; le malt tourne vers le miel, le caramel, etc. ; goût de papier et de carton mouillé)
 - c. Les changements de température dans une plage raisonnable (par ex. en changeant la bière de sa conservation au froid (3°C/38°F) à la conservation à température ambiante (20–25°C/68–77°F) ou vice-versa) ne dégradent pas le goût intrinsèque de la bière, bien que la bière reste fraîche plus longtemps lorsqu'elle est conservée réfrigérée en permanence
 - d. Il ne faut pas laisser une bière atteindre des températures dépassant les 25°C (77°F), car ces conditions conduisent à une dégradation rapide de ses arômes
4. Protéger la bière de la lumière
- a. L'odeur de mouffette (connue aussi comme « goût de lumière ») est causée par le soleil, la lumière fluorescente et la plupart des éclairages LED, et est très intense dans l'arôme de la bière
 - b. L'odeur de mouffette peut se manifester après seulement quelques minutes d'exposition à la lumière
 - c. Les bières en bouteille sont sujettes à l'apparition d'odeur de mouffette
 - i. Le verre brun bloque la plupart des longueurs d'ondes de lumière causant l'odeur de mouffette, et par conséquent présente une protection supérieure à celle du verre transparent ou vert
 - ii. Le verre vert bloque peu la lumière causant l'odeur de mouffette
 - iii. Le verre transparent n'offre aucune protection contre l'odeur de mouffette
 - d. Les canettes, les bouteilles en céramique et les bouteilles enfermées dans une caisse opaque qui protège complètement la bière de la lumière assurent un maximum de protection contre l'odeur de mouffette
5. Service correct de la bière

- a. La bière au fût doit être servie en utilisant du dioxyde de carbone (CO₂) ou un mélange de CO₂ et d'azote, à un réglage de pression approprié
 - b. Ne jamais utiliser d'air comprimé pour pressuriser les fûts traditionnels dans lesquels le gaz entre en contact avec la bière
 - i. Les fûts à usage unique équipés d'un sac interne contenant la bière peuvent être servis avec de l'air comprimé, du fait que le gaz n'entre pas en contact avec la bière
 - c. Une pompe à bière manuelle fixée sur le haut d'un fût peut servir provisoirement la bière en insufflant de l'air dans le fût, mais limite la stabilité du goût de la bière à **moins d'un jour**, car l'oxygène entre en contact avec la bière
- C. Tirage pression
1. Éléments clés
 - a. Fût
 - b. Tête de soutirage
 - c. Détecteur de mousse
 - i. Un détecteur de mousse (ou détecteur FOB [Foam on Beer]) est un composant habituel des tirages pression longs Il y a peu de détecteurs de mousse là où les tirages pression directs sont fréquemment utilisés
 - d. Robinets à bière
 2. Fonctionnement d'un tirage pression
 - a. Dans le monde brassicole, les systèmes de tirage pression peuvent se classer en deux catégories, ceux dont les fûts sont réfrigérés et ceux dont les fûts sont conservés à température de cellier ou ambiante. Le stockage réfrigéré est toujours la meilleure solution pour conserver la fraîcheur de la bière
 - i. Stockage réfrigéré
 - Chambre froide standard avec une température de fonctionnement de 3°C (38°F)
 - Tous les fûts doivent être placés en chambre froide au moins 24 heures avant d'être servis, afin d'empêcher la formation excessive de mousse
 - ii. Stockage non réfrigéré
 - Les fûts sont stockés à température de cellier ou ambiante. Des températures de stockage plus froides retarderont l'altération des arômes de la bière.
 - La bière est refroidie pendant son acheminement au robinet en utilisant un refroidisseur et/ou des serpentins réfrigérants à circulation de glycol ou d'eau froide
 - b. La pression de gaz appliquée à un fût doit être réglée uniquement par un professionnel des systèmes de service au fût
 3. Points à vérifier en cas de problème
 - a. Pour les systèmes de stockage réfrigéré, la bière doit être entreposée dans la chambre froide au moins 24 heures avant d'être servie
 - b. La tête de soutirage est correctement connectée
 - c. Il n'y a ni entortillements ni pincements sur le tuyau reliant la tête de soutirage au mur
 - d. Le détecteur de mousse, si présent, est correctement réglé pour le service

- e. Si le service de la bière continue d'être défaillant, il est préférable de contacter un professionnel des systèmes de service au fût
- 4. Entretien des lignes de tirage de bière pression
 - a. Les lignes de tirage pression doivent être nettoyés pour empêcher le développement de faux-goûts, ainsi que pour assurer un fonctionnement correct
 - b. Les lignes de tirage doivent être nettoyées au moins tous les 14 jours, certains établissements préférant le faire plus souvent
 - c. En raison des propriétés dangereuses des solutions nettoyantes, il ne faut jamais servir de bière avant le rinçage complet du système de tirage
- D. Les verres à bière
 - 1. Choisir un verre approprié
 - a. La taille
 - i. Dans certaines régions, les bières fortes en alcool sont servies dans des verres de plus petite taille
 - ii. Le verre doit laisser de la place pour un collet de mousse approprié
 - b. La forme
 - i. Les traditions culturelles et historiques associent certains styles de bières à des verres particuliers
 - c. La marque
 - i. Les verres à l'image de la brasserie
 - 2. Utiliser des verres spécialement nettoyés pour le service de bière
 - a. Chaque verre doit être lavé avant d'être rempli à nouveau. Ne pas remplir à nouveau un verre déjà utilisé
 - b. Les procédures de nettoyage des verres varient d'une région à l'autre. Vous trouverez ci-dessous une liste des pratiques les plus courantes dans le monde
 - i. Méthode des trois éviers
 - Préparer les trois éviers pour le nettoyage des verres
 - Le premier évier est rempli d'eau chaude avec un détergent sans pétrole (non moussant)
 - Le second évier est rempli d'eau de rinçage froide et propre, continuellement renouvelée par un tuyau de trop-plein
 - Le troisième évier est rempli d'eau chaude avec un désinfectant approprié à concentration correcte selon les instructions du fabricant
 - Vider le verre dans le trop-plein
 - Laver le verre dans le premier évier avec le savon et une brosse
 - Rincer le verre à l'eau froide dans le deuxième évier, plonger le pied en premier, et sortir le pied en premier
 - Rincer le verre dans le désinfectant dans le troisième évier, intégrer le pied en premier, et sortir le pied à nouveau
 - Faire sécher à l'envers, sur un égouttoir, afin de permettre la circulation d'air dans le verre
 - ii. Méthode à deux éviers
 - Préparer les deux éviers pour le nettoyage des verres
 - Le premier évier est rempli d'eau chaude avec un détergent sans pétrole (non moussant)

- Le second évier est rempli d'eau de rinçage froide et propre, continuellement renouvelée par un tuyau de trop-plein
 - Vider le verre dans le trop-plein
 - Laver le verre dans le premier évier avec le savon et une brosse
 - Rincer le verre à l'eau froide dans le deuxième évier, intégrer le pied en premier, et sortir le pied à nouveau
 - Faire sécher à l'envers, sur un égouttoir, afin de permettre la circulation d'air dans le verre
- iii. Spülboy
- Préparer le Spülboy avec le détergent approprié
 - Vider le verre dans l'évacuation
 - Laver le verre dans le seau à brosse
 - Rincer le verre dans le récipient de rinçage Spülboy
 - Faire sécher à l'envers, sur un égouttoir, afin de permettre la circulation d'air dans le verre
- iv. Machine à laver les verres
- Vider le verre dans une évacuation ouverte
 - Disposer les verres à l'envers sur le panier du lave-vaisselle
 - Faire tourner le cycle selon les instructions du fabricant
 - Après le lavage, faire sécher les verres à l'envers sur un panier pour permettre la circulation d'air dans le verre
 - Précisions à propos du lavage des verres en machine
 - Utiliser un lave-vaisselle UNIQUEMENT réservé aux verres à bière. Ne pas utiliser ce lave-vaisselle pour nettoyer les assiettes ou la verrerie comportant des résidus de nourriture ou produit laitier (par ex. tasse à café avec crème ou lait, cocktails contenant des blancs d'œuf ou de la crème, etc.)
 - Les graisses alimentaires ou résidus de produits laitiers formeront un film sur les verres dans le lave-vaisselle avec pour résultat des verres sales et une mauvaise tenue de mousse
 - Utiliser un détergent et un désinfectant appropriés, vérifier le dosage au quotidien ou suivre les recommandations du fournisseur de détergent et de désinfectant
 - La température de l'eau doit se situer entre 54 et 60°C (130-140°F). Les machines à laver à haute température conçues pour fonctionner à 82°C (180°F) peuvent remplacer l'utilisation de désinfectants chimiques (noter que les services de santé publique locaux peuvent avoir des exigences supplémentaires)
 - Entretenir le lave-vaisselle afin d'assurer le bon écoulement de l'eau dans chaque jet et dans chaque bras tournant
 - Procéder régulièrement à l'entretien de la machine, selon les instructions du fabricant, afin d'en assurer le fonctionnement optimal
 - Vérifier régulièrement l'intérieur du lave-vaisselle pour s'assurer qu'il n'y ait pas de moisissure ni de résidus
- c. Comment vérifier que le verre à bière est propre
- i. Sans bière

- Film d'eau (mouiller l'intérieur du verre, le vider ; l'eau doit couvrir la paroi du verre uniformément, la formation de gouttelettes ou de traces indiquant que le verre n'est pas assez propre pour le service de la bière)
 - Test du sel (mouiller l'intérieur du verre, le vider et saupoudrer de sel ; si l'adhésion du sel n'est pas uniforme, cela indique que le verre n'est pas assez propre pour le service de la bière)
 - ii. Avec de la bière
 - Taille du col, forme et tenue de la mousse ; la bonne formation d'un col de mousse et sa persistance sont des signes que le verre est bien propre.
 - Des bulles collant aux parois du verre (dans la bière) indiquent que le verre n'est **pas** assez propre
 - Pendant la consommation, une dentelle de mousse s'accrochera aux parois du verre après chaque gorgée
3. Préparation au service
- a. Température du verre
 - i. Lors du remplissage, les verres ne doivent pas être chauds au toucher
 - ii. Les verres à température ambiante et les verres réfrigérés sont acceptables
 - iii. Les verres congelés ou givrés ne sont pas recommandés, car ils provoquent de la mousse, rendent la bière trop froide, et peuvent présenter des traces d'eau ou de désinfectant congelé
 - b. Rincer le verre à l'eau froide avant de le remplir
 - i. Cela enlève les traces éventuelles de désinfectant
 - ii. Refroidit les verres encore chauds du lavage
 - iii. Contribue à la formation et à la tenue de la mousse
 - iv. Ne PAS rincer les verres sales dans un rince-verre ; les rinces-verres doivent servir seulement pour les verres propres
- E. Service de la bière en bouteille
1. Préparation au service
- a. Avant d'être servie, la bière en bouteille doit être stockée verticalement
 - i. La bière refermentée en bouteille est gazéifiée par la levure et contient de ce fait une quantité variable de sédiment
 - b. Si possible, stocker la bière à la température idéale de service, conformément à son style. Autrement, toutes les bières doivent être stockées dans un endroit réfrigéré (à 6°C/43°F ou moins)
2. Examen d'une bouteille
- a. Regarder s'il y a des flocons blancs (comme de la neige) susceptibles d'indiquer une bière vieille ou instable. Ne pas servir une bière dans cet état
 - b. Regarder s'il y a un mince anneau de résidus à la surface du liquide, au niveau du goulot, signe souvent révélateur d'une mauvaise bouteille. Ne pas servir une bière dans cet état
 - c. Vérifier la présence de levure au fond de la bouteille
 - i. Laisser la levure dans la bouteille à moins que :
 - le consommateur demande que la levure soit versée
 - le style (par exemple Weissbier) soit généralement servi avec la levure
 - ii. Pour verser la levure, la remettre en suspension en tournant, en roulant ou en renversant la bouteille

3. Ouverture d'une bouteille
 - a. Capsule dévissable
 - i. Dévisser à la main
 - ii. L'utilisation d'une serviette peut faciliter la prise et protéger la main
 - b. Capsule à décapsuler
 - i. Privilégier les décapsuleurs à anneau plats avec une surface de pression d'au moins 0,5 cm de large (1/4 de pouce), afin d'éviter de casser la bouteille pendant l'ouverture
 - ii. Soulever d'un seul mouvement
 - c. Bouchon champignon
 - i. Manier le bouchon avec prudence, tenir la bouteille éloignée du consommateur
 - ii. Retirer le muselet et la plaque après avoir dévissé l'œillet et légèrement séparé les branches du muselet
 - iii. Maintenir le bouchon avec les pouces une fois que le muselet a été retiré
 - iv. Tenir le bouchon dans une main (une serviette peut aider la prise) et la bouteille dans l'autre. Retirer le bouchon en tournant la bouteille pour libérer le bouchon
 - v. Procéder doucement en débouchant, de façon à ne pas troubler le sédiment et rendre la bière mousseuse
 - d. Capsule et bouchon
 - i. Manier le bouchon avec prudence, tenir la bouteille éloignée du consommateur
 - ii. Soulever la capsule tel que décrit dans I.E.3.b
 - iii. Le tire-bouchon est nécessaire après avoir enlevé la capsule
 - iv. Placer la pointe du tire-bouchon au centre du bouchon et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enfoncer dans le bouchon
 - v. Procéder doucement en débouchant, de façon à ne pas troubler le sédiment et rendre la bière mousseuse
 - e. Capsule trempée à la cire
 - i. Avec un petit couteau ou la lame d'un limonadier, faire une petite entaille dans la cire juste sous la capsule pour permettre à la lame de pénétrer sous la capsule
 - ii. Utiliser un limonadier pour soulever la capsule de la bouteille, en prenant soin de ne pas faire tomber des flocons de cire dans la bouteille
 - iii. Enlever avec un chiffon propre tout résidu de cire sur le bord du goulot
4. Dernière vérification de la bouteille
 - a. Vérifier le goulot de la bouteille ; ne jamais servir la bière d'une bouteille au goulot ébréché ou endommagé
 - b. Examiner également le bord de la bouteille pour contrôler l'absence de rouille, de bière séchée ou de levure qui pourraient altérer le goût ou l'apparence de la bière
 - c. Si la bouteille a un bouchon, le présenter au client
 - i. Toujours présenter au consommateur la capsule d'une bière rare, nouvelle ou inhabituelle
5. Service d'une bière en bouteille
 - a. Bière filtrée

- i. Bouteilles de bière sans levure ni autre sédiment : le contenu entier de la bouteille peut être servi dans le verre
 - ii. Tenir le verre penché à 45°, verser le long de sa paroi jusqu'à ce qu'il soit à moitié plein
 - iii. Redresser doucement le verre jusqu'à la verticale et verser au centre, afin d'obtenir un col de mousse d'environ 2,5 cm de hauteur (1 pouce) à la fin du remplissage. Les bières de blé/froment allemandes et les bières de fermentation haute belges doivent toujours avoir 5 à 8 cm (2 à 3 pouces) de mousse
 - b. Bières non filtrées
 - i. Certaines bières sont embouteillées avec de la levure dans la bouteille ou ne sont pas filtrées du tout. Dans la plupart des cas, la levure et le sédiment doivent rester dans la bouteille
 - ii. Pendant qu'elle est versée, prendre soin de ne pas perturber le sédiment
 - iii. Tenir le verre penché à 45°, verser le long de sa paroi jusqu'à ce qu'il soit à moitié plein
 - iv. Redresser doucement le verre en position droite et verser au milieu pour obtenir une quantité appropriée de mousse selon le style servi
 - v. Tout en finissant de verser, surveiller le col de la bouteille et se tenir prêt à arrêter de servir lorsque la levure glisse vers le goulot de la bouteille
 - vi. En cas de doute au sujet de l'intégration de la levure, demander au client sa préférence
- F. Service de la bière en fût
 1. Verser une bière
 - a. Ne **jamais** mettre le robinet en contact avec le verre et ne jamais le laisser entrer en contact avec la bière ou la mousse qui se trouvent dans le verre
 - b. Tenir le verre penché à 45°, à 2,5 cm (1 pouce) sous le robinet
 - c. Tirer la poignée vers l'avant en position complètement ouverte, afin que la bière commence à couler
 - i. Lorsque le robinet n'est que partiellement ouvert, la bière coulera mousseuse
 - d. Laisser couler le long de la paroi, jusqu'à ce que le verre soit à moitié plein
 - e. Tout en laissant la bière s'écouler, redresser progressivement le verre puis laisser couler au centre, afin d'obtenir un col de mousse approprié à la fin du remplissage. Les bières de blé/froment allemandes et les bières de fermentation haute belges sont traditionnellement servies avec un col de mousse de 5 à 8cm (2-3 pouces)
 - f. Fermer le robinet lorsque la mousse arrive en haut du verre, pour éviter de gaspiller de la bière
 2. Servir la bière et couper la mousse avec un couteau coupe mousse (fréquent en Belgique et aux Pays-Bas)
 - a. Ne **jamais** mettre le robinet en contact avec le verre et ne jamais le laisser s'immerger dans la bière ou dans la mousse qui se trouvent dans le verre
 - b. Ouvrir le robinet complètement et laisser couler une petite quantité de bière dans l'égouttoir
 - c. Approcher le verre du robinet ouvert après une demi-seconde, en le tenant penché à 45 degrés, à 2,5 cm (1 pouce) sous le robinet

- d. Laisser couler le long de la paroi, jusqu'à ce que le verre soit à moitié plein
 - e. Tout en laissant la bière s'écouler, redresser doucement le verre puis laisser couler au centre, afin d'obtenir un col de mousse approprié à la fin du remplissage
 - f. Fermer le robinet lorsque la mousse atteint le haut du verre et poser le verre sur un égouttoir éloigné du robinet pour éviter que des gouttes ne tombent dans le verre
 - g. Au moment où la mousse déborde du verre, la couper avec un couteau coupe mousse mouillé tenu à un angle de 45 degrés
 - h. Plonger le verre dans un évier rempli d'eau claire pour enlever toute trace de bière ou de mousse sur l'extérieur du verre
 - i. Déposer le verre sur un sous-verre devant le client, avec la marque éventuelle de la bière lui faisant face
3. Service d'une bière à l'azote
- a. Ne **jamais** mettre le robinet en contact avec le verre et ne jamais le laisser s'immerger dans la bière ou dans la mousse qui se trouvent dans le verre
 - b. Tenir le verre penché à 45°, à 2,5 cm (1 pouce) sous le robinet
 - c. Tirer la poignée vers l'avant en position complètement ouverte, afin que la bière commence à couler
 - d. Laisser couler le long de la paroi, jusqu'à ce que le verre soit aux trois quarts plein
 - e. Laisser reposer 1 à 2 minutes puis finir de verser au centre, afin d'obtenir le col de mousse approprié à la fin du remplissage
4. Changer un fût (même produit)
- a. Les fûts servis à partir d'une chambre froide doivent être refroidis à la température de service (en général 3°C/38°F) avant d'être connectés et mis en service ; la consigne habituelle est de les mettre en chambre froide 24 heures avant le service
 - b. Pour la plupart des têtes de soutirage¹ :
 - i. Tenir la poignée de la tête de soutirage puis la lever en position « haute » ou « off » (certaines têtes de soutirage possèdent un bouton qui doit être pressé pour pouvoir actionner la poignée). Pour la désengager, tourner la tête de soutirage d'un quart de tour (90 degrés) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirer la tête de soutirage du fût
 - ii. Connecter la tête de soutirage sur un nouveau fût. Pour engager la tête de soutirage, tourner d'un quart de tour (90 degrés) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis abaisser la poignée en position « basse » ou « on » pour la verrouiller
 - c. Pour les têtes de soutirage de type glissé (et non vissé)²:
 - i. Tenir la poignée de la tête de soutirage puis la lever en position « haute » ou « off » (certaines têtes de soutirage possèdent un bouton qui doit être pressé pour pouvoir actionner la poignée). Faire glisser la tête de soutirage en dehors de la valve du fût

¹ La procédure décrite est utilisée pour les têtes de soutirage de type D-, G-, S- et U-. Les candidats Serveurs de bière accrédités ne doivent pas connaître en détail ces têtes de soutirage mais doivent comprendre les étapes principales pour changer un fût.

² La procédure décrite est utilisée pour les têtes de soutirage de type A- et M-

- ii. Faire glisser la tête de soutirage sur la valve d'un nouveau fût. Pour verrouiller la tête de soutirage, abaisser la poignée en position « basse » ou « on »
- d. Dans les systèmes de tirage long, le détecteur de mousse doit être réactivé après le changement de fût. Cela se fait en purgeant la mousse et le gaz du détecteur et en le remplissant de bière.

II. Les styles de bière

A. Compréhension des styles de bière

- 1. Évolution historique des styles de bière
 - a. D'abord déterminés par l'équipement, les ingrédients et l'eau disponibles
 - b. Façonnés par la technologie, les taxes et les réglementations, la culture, l'attrait des consommateurs, etc.

B. Définition des styles

- 1. Paramètres quantitatifs associés au caractère de la bière
 - a. Titre alcoométrique volumique (TAV)
 - b. Unité internationale d'amertume (International bitterness unit, IBU)
 - c. Couleur EBC/SRM
- 2. Aspects qualitatifs du caractère de la bière
 - a. Apparence
 - b. Arôme
 - c. Goût
 - d. Finale/Arrière-goût
 - e. Sensations en bouche
 - f. Amertume ressentie

C. Connaissance des styles de bière

- 1. Connaissances exigées sur les styles présentés dans cette section
 - a. Connaissance précise de l'amertume perçue en utilisant les qualificatifs suivants : faible, modérée, prononcée, affirmée ou très affirmée³
 - b. Une connaissance précise de la couleur, en se servant des termes suivants : paille, dorée, ambrée, brune ou noire
 - c. Connaissance précise du titre alcoométrique volumique en utilisant les termes suivants⁴ : faible, normal, élevé, fort, ou très fort⁵
 - d. Connaissance précise des arômes clés
- 2. Styles de bière par région⁶
 - a. Belgique et France
 - i. Les Lambics
 - Gueuze (AR – Faible ; C – Dorée claire à dorée ; TAV – Normal à élevé)

³ Les questions de l'examen feront référence aux IBU référencées dans les directives du BJCP de 2021, en plus des niveaux d'amertume ressentie présentés dans le plan d'étude de Serveur de bière accrédité

⁴ L'échelle de teneur en alcool correspond aux mesures suivantes : Faible – <4,5 % ; Normale – 4,5-6,0 % ; Élevée – 6,1-7,5 % ; Forte – 7,6-10,0 % ; Très forte – >10,0 %

⁵ Les questions de l'examen feront référence aux teneurs en alcool telles que cataloguées dans les directives BJCP de 2021, en plus de l'échelle de teneur en alcool telle que présentée dans le plan d'études du Serveur de bière accrédité

⁶ Éléments clés pour décrire un style : AR – Amertume ressentie ; C – Couleur ; TAV – Titre alcoométrique volumique (teneur en alcool par volume)

- Lambic aux fruits (Kriek, Framboise, etc.) (AR - Faible ; C - Varie selon les fruits ; TAV - Normal à élevé)
- ii. Bières de Flandre
 - Rouge de Flandre (Flanders Red Ale) (AR - Faible ; C - Rousse-brune ; TAV - Normal à élevé)
- iii. Trappistes et bières d'abbayes
 - Double belge (Belgian Dubbel) (AR - Faible ; C - Ambrée claire à ambrée foncée ; TAV – Élevé)
 - Triple belge (Belgian Tripel) (AR - Modérée ; C - Dorée claire à dorée ; TAV - Fort)
- iv. Blondes belges
 - Blonde belge (Belgian Blond Ale) (AR - Faible ; C – Blonde à dorée ; TAV - Élevé)
 - Blonde belge forte (Belgian Golden Strong Ale) (AR - Modérée ; C- Blonde paille à dorée ; TAV – Fort à très fort)
- v. Bières uniques
 - Saison⁷ (AR - Modérée ; C - Dorée claire à ambrée ; TAV - Normal à élevé)
 - Blanche belge (Witbier) (AR - Faible ; C - Paille à dorée claire, rendue blanche par le trouble ; TAV – Normal)
- b. Grande-Bretagne et Irlande
 - i. Angleterre
 - Ales pales (Pale Ale)
 - Best Bitter (AR - Prononcée ; C - Dorée à ambrée ; TAV – Faible à normal)
 - Ales foncées
 - Brune anglaise (British Brown Ale) (AR - Modérée ; C - Ambrée à brune ; TAV – Faible à normal)
 - Stout douce (Sweet Stout) (AR - Faible à modérée ; C - Brune foncée à noire ; TAV – Faible à normal)
 - Stout à l'avoine (Oatmeal Stout) (AR - Modérée ; C - Brune à noire ; TAV – Faible à normal)
 - ii. Écosse
 - Wee Heavy (AR - Faible, C - Ambrée à brune ; TAV - Élevé à fort)
 - iii. Irlande
 - Stout irlandaise (Irish Stout) (AR - Prononcée ; C - Brune à noire ; TAV – Faible à normal)
- c. Allemagne, République Tchèque et Autriche
 - i. Lagers
 - Claires
 - Pils allemande (German Pils) (AR - Prononcée ; C - Paille à dorée claire ; TAV – Normal)
 - Munich Helles (AR - Modérée ; C - Paille à dorée claire ; TAV – Normal)

⁷ Des variations existent en terme d'intensité (table, standard, super) et de couleur (pale, foncée). Le test porte sur la version standard et pale

- Lager Tchèque Premium Pale (Czech Premium Pale Lager) (AR – Prononcée ; C - Paille à dorée ; TAV – Faible à normal)
- Ambrées ou foncées
 - Märzen (AR – Modérée ; C – Dorée à ambrée foncée ; TAV – Normal à élevé)
- Bocks
 - Helles Bock (AR - Modérée ; C - Dorée à ambrée claire ; TAV – Élevé)
 - Doppelbock (AR - Faible ; C - Dorée à brune ; TAV – Élevé à fort)
- ii. Ales
 - Bières de blé/froment
 - Weissbier (AR – Faible ; C – Paille à dorée ; TAV – Normal)
 - Berliner weisse (AR – Faible ; C – Paille ; TAV – Faible)
 - Gose (AR – Faible ; C – Paille à dorée claire ; TAV – Faible à normal)
 - Ales de la Vallée du Rhin
 - Kölsch (AR – Modérée ; C – Paille à dorée claire ; TAV – Normal)
- d. États-Unis
 - i. Lagers claires
 - Lager légère américaine (American Light Lager) (AR - Faible ; C - Paille ; TAV - Faible)
 - ii. Ales claires
 - Bière de blé/froment américaine (American Wheat Beer) (AR - Modérée ; C - Paille à dorée ; TAV – Faible à normal)
 - Blonde américaine (American Blonde Ale) (AR - Modérée ; C - Paille à dorée ; TAV – Faible à normal)
 - Pale Ale américaine (American Pale Ale) (AR - Prononcée ; C - Dorée claire à ambrée claire ; TAV – Normal)
 - Amber ale américaine (AR - Prononcée ; C - Ambrée claire à ambrée foncée ; TAV – Normal)
 - iii. IPA
 - IPA américaine (American IPA) (AR - Affirmée ; C - Dorée à ambrée ; TAV – Normal à élevé)
 - Double IPA (AR – Très affirmée ; C – Dorée à ambrée ; TAV – Fort)
 - Hazy IPA (AR – Prononcée ; C – Paille à dorée, avec un trouble souvent marqué ; TAV – Elevé à Fort)
 - iv. Ales foncées
 - Brown ale américaine (American Brown Ale) (AR - Modérée ; C - Ambrée foncée à noire ; TAV – Normal)
 - Porter américaine (American Porter) (AR – Prononcée ; C – Brune à noire ; TAV – Normal à élevé)
 - Stout américaine (AR – Affirmée ; C – Brune foncée à noire ; TAV – Normal à élevé)
 - Stout impériale (Imperial Stout) (AR – Prononcée ; C – Brune foncée à noire ; TAV – Fort à très fort)
 - v. Bières fortes

- Vin d'orge américain (American Barleywine) (AR – Prononcée ; C – ambrée claire à brune claire ; ATV – Fort à très fort)
- e. Autres régions
 - i. International
 - Lager claire internationale (International Pale Lager) (AR - Modérée - C - Paille à dorée ; TAV – Normal)

III. Aromes de la bière et évaluation

A. Goût et saveur

1. Comment nous percevons les saveurs de la bière
 - a. Arôme
 - b. Goût
 - i. Reconnus
 - Sucré
 - Salé
 - Acide
 - Amer
 - Umami
 - ii. Émergents
 - Gras
 - c. Sensations en bouche
 - i. Corps
 - ii. Effervescence
2. Évaluation de la bière
 - a. Température
 - i. La bière révèle davantage de saveurs au fur et à mesure que sa température augmente et elle doit être servie entre 3 et 13°C (38–55°F) selon son style
 - b. Composantes de l'évaluation
 - i. Apparence
 - ii. Arôme
 - iii. Goût
 - iv. Sensations en bouche
 - v. Finale/Arrière-goût
 - c. Techniques clés d'évaluation
 - i. Les techniques pour les arômes
 - Humer à distance : Faire tourner la bière dans son verre puis humer brièvement, une ou deux fois, en tenant le verre à 15-20 cm (6 à 8 pouces) de son nez
 - Humer en passant : Faire tourner la bière ; faire passer le verre lentement devant le visage, sous le nez : humer brièvement à chaque passage du verre
 - Humer brièvement : Faire tourner la bière dans son verre, approcher du nez et humer brièvement, une ou deux fois
 - Humer longuement : Faire tourner la bière dans son verre, approcher du nez et humer longuement

- Humer à couvert : Couvrir le verre d'une main ; faire tourner la bière dans le verre, pendant trois à cinq secondes ; approcher le verre du nez, retirer la main et humer
 - ii. Utiliser un arrière-plan neutre pour évaluer la couleur et la limpidité
 - iii. Pendant la dégustation, la bière doit envelopper toute la langue
 - iv. La perception des saveurs de la bière se prolonge après déglutition
- B. Identifier les saveurs normales de la bière et leurs origines
1. Les saveurs du malt et du grain
 - a. Bière claire : Farine crue, pâte à pain
 - b. Bière dorée : Pain blanc, pain de froment, biscuits crackers sans sel
 - c. Bière ambrée claire : Croûte de pain, biscotte
 - d. Bière ambrée : Pain grillé, caramel, croûte de tarte
 - e. Bière brune : Noisette, chocolat, fruits secs et fruits des bois
 - f. Bière noire : Rôti, brûlé, café
 2. Les saveurs du houblon
 - a. Effets sur l'amertume, les saveurs et les arômes
 - b. Caractéristiques du houblon couramment associées à certaines régions
 - i. Américain : Aiguilles de pin, agrumes, résine de pin, fruits tropicaux, urine de chat, oignon/ail
 - ii. Anglais : Terreux, herbacé, boisé
 - iii. Allemand / Tchèque : Floral, parfumé, poivré, mentholé
 3. Les saveurs de fermentation
 - a. Les saveurs d'une ale comparée à une lager (voir la section des ingrédients IV.A.3.a)
 - b. La saveurs de la levure de Weizen
 - c. D'autres levures et bactéries peuvent contribuer au goût de la bière
- C. Connaissances des faux-goûts
1. Oxydation
 - a. Saveurs et arômes de houblon diminués
 - b. Le malt prend le goût de miel, caramel, etc.
 - c. Papier/carton mouillé
 - d. Cire/rouge à lèvres
 2. Goût de lumière/odeur de mouffette
 3. Lignes de tirage pression sales
 - a. Beurre
 - b. Acide

IV. Ingrédients de la bière et processus de brassage

A. Ingrédients

1. Les céréales
 - a. Le malt
 - i. Le malt provient de la germination et du séchage de graines de céréales telles que l'orge ou le blé/froment
 - ii. Les différentes teintes et saveurs du malt sont obtenues par les variations lors du séchage/tourailage

- b. Des céréales non maltées telles que le maïs ou le riz sont parfois utilisées dans la fabrication de la bière
2. Les houblons
 - a. Le caractère du houblon dans la bière
 - i. Selon son utilisation, le houblon peut contribuer à l'amertume, à d'autres saveurs et/ou arômes
 - ii. Les arômes et les saveurs varient selon la variété
 - b. Anatomie de base de la plante et du cône de houblon
 - c. Principales régions de culture
 - i. Allemagne
 - ii. République tchèque
 - iii. Grande-Bretagne
 - iv. États-Unis
 - v. Australie
 - vi. Nouvelle-Zélande
3. La levure
 - a. Taxonomie
 - i. Levures de fermentation haute (ale)
 - *Les Saccharomyces cerevisiae*
 - Elles produisent généralement assez d'esters pour donner des arômes fruités aux bières
 - Certaines possèdent un gène qui engendre la production d'arômes phénoliques telles que le clou de girofle, la noix de muscade et le poivre blanc
 - ii. Levures de fermentation basse (lager)
 - *Les Saccharomyces pastorianus*, aussi connues sous le nom de *Saccharomyces carlsbergensis*
 - Elles ne produisent généralement pas d'esters ou de phénols en quantités notables, permettant une mise en valeur des caractéristiques du malt et du houblon
 - b. D'autres levures et bactéries peuvent contribuer au goût de la bière
4. L'eau
 - a. L'eau compte pour >90% du poids de la bière
 - b. Toutes les eaux contiennent des traces de minéraux
 - i. Beaucoup d'entre eux sont essentiels à la production de la bière
 - ii. Plusieurs ont des effets positifs sur le goût
 - iii. Certains ont des effets indésirables sur le goût
 - c. Les brasseurs modernes ajustent la chimie de l'eau afin de répondre aux exigences des bières qu'ils brassent

V. Accord bière et mets

Aucun modèle n'explique parfaitement la dynamique des accords entre bières et mets. À ce niveau d'études, les candidats doivent comprendre que la bière et la nourriture s'accordent bien ensemble, mais ils ne doivent pas nécessairement connaître les interactions particulières entre les bières et les mets.