

## Zytholoog in vijftig sessies

De cursus bestaat uit 50 lesavonden, ingedeeld in drie hoofdstukken.

### Deel 1: algemene bierkennis – 20 sessies

In twintig sessies maakt u zich de basiskennis eigen. Van de historiek van de biercultuur over de biersoorten tot de diverse eigenschappen van bier. U leert meer over de grondstoffen zoals brouwwater, mout, ruwe granen, hop, gist en kruiden.

Ook de fabricatie komt aan bod: van malen, brouwen, wortbehandeling, gisting en lagering tot filtratie. Ten slotte krijgt u ook een beter inzicht in de menselijke zintuigen en in de vereiste kwaliteit en hygiëne.

### Deel 2: toegepaste bierkennis – 15 sessies

In het tweede deel ontdekt u de verfijnde kunst van het bier schenken. U werpt ook een blik op de geschiedenis van het bier en de relatie tussen bier en gezondheid. Ook de biermarkt en zijn omgeving staan op het programma.

### Deel 3: bierdegustatie – 15 sessies

In het laatste luik proeft u letterlijk van de praktijk. U neemt deel aan degustaties van bieren en gerechten. U leert ook hoe u op een gastronomische wijze bier schenkt en opdient en met welke gerechten u welke bieren best combineert.

## Graag meer informatie?

Contacteer de campus in jouw regio of surf naar [www.syntra.be](http://www.syntra.be)



#### » CAMPUS HASSELT

Gouverneur Verwilghensingel 40, 3500 Hasselt,  
tel. 011 30 32 32, e-mail: [wout.van.lishout@syntra-limburg.be](mailto:wout.van.lishout@syntra-limburg.be),  
[www.syntra-limburg.be](http://www.syntra-limburg.be)

#### » CAMPUS ROESELARE

Oostnieuwkerksesteenweg 111, 8800 Roeselare,  
tel. 051 26 87 50, e-mail: [chantal.debussere@syntrawest.be](mailto:chantal.debussere@syntrawest.be),  
[www.syntrawest.be](http://www.syntrawest.be)

Verantwoordelijke uitgever: Johan Artois, Kanselarijstraat 19, 1000 Brussel



## Zytholoog in vijftig sessies

## Geen klein bier

Uitgroeien tot dé bierkenner bij uitstek? Dankzij SYNTRA groeit u uit tot een volleerd zytholoog. Dat is een sommelier van bieren. De term stamt van het Griekse woord voor bier: zythos.

Tijdens deze opleiding doet u basiskennis op over bier en ontdekt u alles over de combinatie bier en gastronomie. Ook de praktische kant komt ruimschoots aan bod. Zo leert u bierproeven met behulp van degustatiefiches en doet u ervaring op in bieranalyses.

### Na de opleiding kunt u vlot:

- gepaste bieren bij een menu adviseren en ze vakkundig serveren;
- een bierkaart opstellen en de bieretiketten toelichten;
- professioneel bier degusteren/proeven;
- uitleg geven over het brouwen, bottelen en bewaren van bier;
- de verschillende biertypes herkennen;
- het productieproces en de grondstoffen van bieren onderscheiden;
- biersmaken herkennen en indelen in categorieën;
- de grondstoffen verklaren die de smaak bepalen;
- de verschillende classificaties van bieren onderscheiden;
- een volledige bierdienst vervullen.

## Voor wie?

Deze opleiding richt zich op iedereen die graag zijn kennis over bier uitdiept. Maar hoofdzakelijk op de volgende personen:

- cursisten uit bestaande horecatrajecten;
- eigenaars en medewerkers van brouwerijen
- professionelen uit de horecasector;
- eigenaars en medewerkers van horecazaken;
- eigenaars en medewerkers van restaurants, speciaalzaken, drankenhandels, ... ;
- bierconsulenten;
- ...

**Opgelet:** Om deel te nemen moet u aan uw leerplicht hebben voldaan.

### Waar en wanneer?

De opleiding bestaat uit 50 leersessies. Deze vinden plaats bij Syntra:

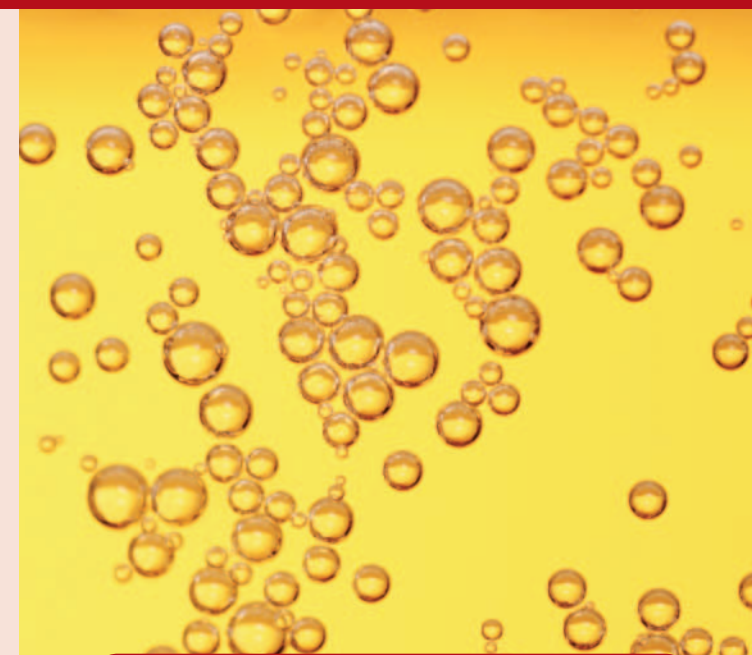
- **Campus Roeselare:** eerste sessie op maandagavond 17 november 2008 om 18.30 u.
- **Campus Hasselt:** eerste sessie op dinsdagavond 18 november 2008 om 18.30 u.

### Opleidingscheques

De SYNTRA zijn erkend voor het ontvangen van opleidingscheques en betalingen via de ondernemersportefeuille. Wie gebruik maakt van opleidingscheques kan tot 50 % op de opleidingskosten besparen. Vraag info aan onze medewerkers.

### Deelnameprijs

Inschrijvingsgeld: € 300, grondstoffen: € 250, syllabus: € 50



Deze opleiding verloopt in samenwerking met:

