

# Cidrologie

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 23111449F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

## Contenu

### Objectifs

- S'approprier une meilleure connaissance du cidre
- S'initier à l'histoire de la cidrologie et aux différentes catégories de cidre existantes
- Apprendre à réaliser des accords mets/cidres
- Découvrir une approche marketing du cidre

### Programme

#### Histoire et informations :

- Définition de la cidrologie
- La géographie du cidre
- Rappel historique
- Matières premières et élaboration des cidres régionaux et internationaux dans le contexte actuel et son contexte historique
- Les marchés actuels : français, européen et mondiaux
- Les chiffres de la production et de la consommation Les différents moments de consommation : en journée, suivant les saisons et les occasions

#### Service du cidre :

- Le service du cidre, au bar, en terrasse, en restauration et chez soi
- L'art de servir au verre
- La mixologie

## Certifications préparées et métiers visés

|                                           |                                                   |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Niveau d'entrée<br><b>Aucun prérequis</b> | Niveau de sortie<br><b>Sans niveau spécifique</b> |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|

### Métiers associés

**A1413** — Fermentation de boissons alcoolisées

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu   | Du         | Au         |
|------------|------------|--------|------------|------------|
| 2175333    | Présentiel | Camoël | 31/12/2025 | 30/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #23111449F