

Les disciplines du championnat suisse des sommeliers de la bière

Examen écrit

La connaissance de la bière est interrogée à l'aide d'un test à choix multiples. Le test sera similaire à celui du sommelier suisse de la bière.

Littérature :

- La documentation du séminaire "Sommelier suisse de la bière"
- La Bière - De la brasserie au verre (ASB, 2017)
- Littérature spécialisée sur le brassage

Identification des différents arômes de bière

Les participants reçoivent 10 différentes bières (aromatisées) et un formulaire avec les désignations des arômes de bière (flavors). Les sommeliers de la bière doivent ensuite établir les liens corrects entre les arômes et les bières.

Identification des différents styles de bière

Les participants reçoivent 10 différentes bières à déguster et un formulaire avec les dénominations des styles de bière. Le but est d'attribuer les bières au style de bière correct.

Demi-finale : présentation de la bière

Les 10 meilleurs des tours préliminaires accèdent aux demi-finales. Tous les participants apportent leur bière suisse préférée au championnat. Ils présenteront cette bière au jury, y compris service à la bouteille, dégustation, description de la bière, l'accord mets et bières, etc. Ils s'affrontent en duel direct les uns contre les autres. La durée de la présentation est de 5 minutes. Le jury d'experts évalue et le sommelier de la bière qui fait la meilleure présentation gagne. Les meilleurs des perdants (Lucky Loser) avanceront également.

Finale : présentation de la bière

La discipline reine de chaque sommelier de la bière : les 6 finalistes reçoivent une bière bien connue sur scène. Ils présenteront cette bière au jury, y compris service à la bouteille, dégustation, description de la bière, l'accord mets et bières, etc. La durée de la présentation est de 5 minutes. Le jury d'experts et les spectateurs donneront une note. Le sommelier de la bière qui fait la meilleure présentation gagne.