

PROGRAMME DE FORMATION

I - INTITULE DE LA FORMATION

Initiation au brassage.

II - PUBLIC CONCERNE

Toute personne souhaitant s'initier la pratique du brassage de bière, personnelle ou professionnelle.

III - OBJECTIF

Comprendre la chimie de la bière, les méthodes de production et les risques.

IV - METHODE PEDAGOGIQUE

Les matinées sont consacrées à la théorie et les après midi à la pratique.

Les outils sont les outils de formation standards en salle : tableau blanc et vidéoprojecteur et la pratique se fait sur une micro-brasserie de 100 litres avec protection adaptée.

V - PROGRAMME

PREMIER JOUR

- Les étapes de la fabrication de la bière
 - La chimie et la microbiologie de la bière
 - L'histoire de la bière
 - Le maltage
 - Le brassage
 - L'ébullition
 - Le houblonnage
 - La fermentation
 - Le sucrage
- Les ingrédients et proportions

DEUXIEME JOUR

- Les méthodes de fabrication
 - Le matériel
 - Les processus
 - Les calculs
- Les recettes
 - Les plus anciennes
 - Les plus courantes
 - Les plus simples
- Le conditionnement de la bière
- Brasser en sécurité
- Commercialiser sa bière



VI - COUTS ET MODALITES

Date :

Durée : 14 heures sur 2 jours

Lieu : Rucher de Trosly-Loire (02)

Prix de la formation : 490 € HT (14h00 x 35 € HT) soit 588 € TTC

Nom du stagiaire :

Nom du formateur : Emmanuel COHARDY - Brasseur