

PROGRAMME DE FORMATION

I - INTITULE DE LA FORMATION

Brassage, une semaine pour s'installer.

II - PUBLIC CONCERNE

Toute personne souhaitant créer une micro-brasserie 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

- Connaître la bière
 - Histoire de la bière
 - Classification des bières
- Les différents procédés de brassage
- Les étapes de la fabrication de la bière
 - La chimie et la microbiologie de la bière
 - Le maltage
 - Le brassage
 - L'ébullition
 - Le houblonnage
 - La fermentation
 - Le sucrage

DEUXIEME JOUR

- Les ingrédients et proportions
 - Les grains
 - L'amertume
 - Les levures
- Règles d'hygiène
 - Désinfection
 - HACCP
 - La protection de la populations, du brassin et du brasseur

TROISIEME JOUR

- Les logiciels de brassage
- Les méthodes de fabrication
 - Le matériel
 - Les processus
 - Les calculs

QUATRIEME JOUR

- Le laboratoire
 - La science et les scientifiques : Joseph Louis Gay-Lussac, William Henry et François-Marie Raoult
 - Les tests
 - Les mesures essentielles
 - Les outils de mesure : thermomètre, pHmètre, densimètre, réfractomètre et ébuliomètre Dujardin-Salleron
- Les recettes
 - Les plus anciennes
 - Les plus courantes
 - Les plus simples
- Le conditionnement de la bière

CINQUIEME JOUR

- Commercialiser sa bière
 - Le marché de la brasserie
 - Construire son business plan
 - Formalités déclaratives
 - Etiquetage

VI - COUTS ET MODALITES

Date :

Durée : 35 heures sur 5 jours

Lieu : Rucher de Trosly-Loire (02)

Prix de la formation : 1225 € HT (35h00 x 35 € HT) soit 1470 € TTC

Nom du stagiaire :

Nom du formateur : Emmanuel COHARDY - Brasseur