ENILBIO
ENILBIO Poligny : +33 (0)3 84 73 76 76 • www.enil.fr
Rue de Versailles • BP 70049•39801 POLIGNY CEDEX 01
Numéro de déclaration d'existence : 43 39 P0010 39

PERFECTIONNEMENT TECHNOLOGIE BRASSICOLE

Durée :

3 jours - 21h00

Dates :

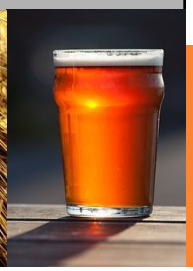
11-12-13 Décembre 2023

Tarif : 900 € TTC

Lieu : CFPPA ENILBIO 39800 Poligny

Formation non certifiante :
Une attestation de formation sera délivrée à la fin de la formation.

Taux satisfaction
96%
(Satisfaction globale en 2021)



Objectifs /Compétences :

- Développer ses connaissances sur les matières premières, matériels, procédés.
- S'adapter à la demande des consommateurs, développer de nouvelles bières.
- Rechercher des solutions pratiques aux difficultés de fabrication.
- Maîtriser l'hygiène et l'HACCP.
- Consolider, renforcer ses connaissances et acquérir de nouvelles connaissances théoriques et pratiques.
- Maîtriser les caractéristiques des matières premières, le processus de fabrication (à travers des contrôles).
- Interpréter les résultats et identifier les moyens de maîtrise.
- Reconnaître les principaux défauts de brasserie, les caractériser, identifier leurs causes et proposer des actions correctives adaptées.
- Rechercher des solutions pratiques aux difficultés de fabrication.

Pré-requis :

- Langue française, maîtrise des bases mathématiques.
- Connaitre le vocabulaire et les grands principes des techniques brassicoles.
- Disposer d'une expérience en brasserie.

Public : Brasseurs initiés (indépendants ou salariés), personnels techniques possédant de l' expérience et personnes souhaitant approfondir leurs connaissances.

Modalités de sélection : Vérification préalable de l'adéquation de la formation et vérification des prérequis.

Pour toute question relative à une situation de handicap, merci de nous consulter

Modalités pédagogiques : Alternance apports de connaissances, étude de cas et discussions techniques.
Travaux pratiques : analyses de bière au laboratoire de biotechnologies.

Modalités d'évaluation : Les acquis sont évalués oralement au cours de la formation. Non certifiant.

Renseignements (positionnement, modalités de financement) et conditions d'inscription :
Laurence MONGENET : Tél : 03.84.73.76.82
laurence.mongenet@educagri.fr

Délais d'accès : Nous consulter

Modalités pratiques : Pas d'hébergement dans le centre de formation.
La restauration de midi peut être possible sur place au restaurant scolaire (tarifs : nous consulter).

Programme

Jour 1 :

- Les différentes matières premières : malt, houblon, eau (caractéristiques, composition, avantages et inconvénients, mise en œuvre) et leur impact sur la bière.
- Maîtrise du processus brasserie : mesures à effectuer, matériel associé.
- Résolution de problèmes.

Jour 2 : Fermentation

- Maîtrise de la fermentation (but, métabolismes, fermentation en microbrasserie).
- Résolution de problèmes.

Jour 3 : Qualité des bières

- Maîtrise de l'hygiène, du nettoyage et de la désinfection.
- Caractérisation des bières : analyses de laboratoires biochimiques et microbiologiques, défauts et améliorations.