

### Durée :

**21h00 (3 jours)**

### Dates :

**Du 27 au 29/03/2024**

**Tarif : 900 € TTC**

**Lieu : ENILEA**

**CAMPUS DE POLIGNY  
39800 Poligny**

[cliquer ici pour voir la vidéo](#)



### Objectifs /Compétences :

- 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.
- Maîtriser les caractéristiques des matières premières, le processus de fabrication (à travers des contrôles).

### Les + de la formation :

- Prise de contact avec les participants en amont de la formation.
- Prise en compte et intégration des problématiques des participants dans la formation.
- Possibilités pour les participants d'amener leurs bières qui pourront être analysées au cours de la formation.
- TP sur picobrasserie.
- TP d'analyses physicochimiques et microbiologiques de vos bières.
- Suivis de fabrication en bloc chaud et froid.
- Dégustations de faux-goûts dans les bières.

### Public :

- Brasseurs initiés (indépendants ou salariés).
- Personnels techniques possédant de l'expérience.
- Personnes souhaitant approfondir leurs connaissances.

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



## PROGRAMME :

Les notions théoriques sont abordées à partir :

- ◆ Des différentes matières premières : malt, houblon, eau
  - Caractéristiques.
  - Composition.
  - Avantages et inconvénients.
  - Mise en œuvre.
  - Impacts sur la bière.
- ◆ De la maîtrise du processus brasserie
  - Étapes.
  - Mesures à effectuer.
  - Matériel associé.
  - Résolution de problèmes.
- ◆ De la maîtrise de la fermentation
  - Les métabolismes de la levure.
  - La fermentation en microbrasserie.
  - Paramètres et leviers.
  - Résolution de problèmes.
- ◆ Des contaminants en brasserie et des risques associés.
- ◆ De la maîtrise des contaminations -Nettoyage et désinfection.
- ◆ De la qualité et caractérisation des bières :
  - Les caractéristiques analytiques d'une bière.
  - Analyses biochimiques et microbiologiques.
  - Analyse sensorielle.
  - Défauts caractéristiques et leviers d'améliorations.

### Pré-requis :

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

### Modalités pédagogiques :

- Apports de connaissances,
- Etude de cas à partir des problématiques des participants.
- Travaux pratiques sur les installations de picobrasserie.
- Analyses de bières au laboratoire de biotechnologies.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis en fin de formation.

### Validation de la formation :

Certificat de réalisation en fin de formation.  
Non certifiant.

### Modalités pratiques :

La restauration de midi peut être possible sur place au restaurant scolaire (tarifs : 9.15 euros).  
Pas d'hébergement dans le centre de formation.

Délais d'accès : Nous consulter.

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

**Taux satisfaction**

**94%**

Satisfaction globale 2023