

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

Taux satisfaction

94%

Satisfaction globale 2023