



3, rue du bois le prêtre
54700 Pont-à-Mousson

FORMATION INITIATION A LA BRASSERIE Formation de 3 jours

Public : cette formation est destinée à toutes les personnes qui souhaitent s'initier à la production de bière. Personnes qui souhaitent créer une brasserie ou simplement comprendre les fondamentaux de la production de bière.

Objectif : à l'issue de cette formation, les participants auront une connaissance globale théorique du procédé de fabrication de bière, une vision pratique et des notions économiques et réglementaires.

Pré-requis : aucun

Durée : 3 jours, soit 21 heures de formation

Coûts pédagogiques : 625 HT (750€ TTC) /personne payables à l'inscription (restent à votre charge les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement)

Nombre de participants : maximum 6 participants par session.

Planning : les sessions de formation sont planifiées à l'avance et disponibles sur le site : www.brasseurs-lorraine.com. Chaque session sera validée si elle comprend au moins 5 inscrits.

Programme :

- accueil des stagiaires, visites des installations de la brasserie
- les matières premières de la bière
- les aspects scientifiques de la production de bière (chimie, biochimie, opération unitaires)
- les aspects microbiologiques de la production de bière (levures et bactéries)
- théorie du bloc chaud: du concassage du malt au mout au refroidissement du mout
- théorie du bloc froid : du mout refroidit à la bière finie
- le conditionnement de la bière
- nettoyage et désinfection en brasserie
- élaborer et comprendre une recette de bière
- démonstration dans la brasserie avec les opérateurs
- aspects économiques et réglementaires en brasserie
- conclusion - évaluation

Contact : BCD – Les Brasseurs de Lorraine 3, rue du bois le prêtre 54700 Pont-à-Mousson
03 83 80 02 64
jessica@brasseurs-lorraine.com