



FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

PROGRAMME DÉTAILLÉ & INTERVENANTS

Public : Notre formation à la création d'une microbrasserie s'adresse à toutes les personnes souhaitant se professionnaliser dans le secteur de la brasserie artisanale, que ce soit dans le cadre d'une première activité, d'une reconversion ou d'une diversification (bars, restaurants, etc.).

Objectifs : À l'issue d'une semaine de formation avec un groupe restreint (maximum 10 stagiaires) les participants disposeront de toutes les connaissances techniques nécessaires au lancement de leur activité.

À travers 6 modules essentiels et complémentaires - aussi bien théoriques que pratiques - la fabrication de la bière, ainsi que la création et la gestion d'une entreprise appliquées à la microbrasserie seront abordés. (Voir détails ci-dessous)

Après la formation, notre équipe restera à la disposition des anciens stagiaires pour les assister dans le démarrage et l'évolution de leurs projets.

DURÉE DE LA FORMATION

- 35 heures
- 5 jours
- Horaires : 9h-12h et 13h-17h

EMPLOI DU TEMPS

- **Lundi**
 - matin : *Introduction : bière, brassage & opportunités*
 - après-midi : *Processus & ingrédients*

- **Mardi :**
 - matin : *Matériel de brassage*
 - après-midi : *Hygiène*

- **Mercredi**
 - matin : *Élaboration d'une recette de bière*
 - après-midi : *Réalisation d'un brassin de 15 litres par participant à la formation*

- **Jeudi**
 - matin : *Revue des fournisseurs*
 - Après midi : *Visite d'une brasserie professionnelle et suivi d'un brassin de 10hl*

- **Vendredi**
 - matin : *Revue de la distribution*
 - après-midi : *Business plan & financement du projet / administratif*

DÉROULÉ CHRONOLOGIQUE DÉTAILLÉ

1. Introduction : bière, brassage & opportunités (jour 1 – matin)

- Introduction et présentation du programme de la semaine, tour de table des conférenciers et des participants
- Revue du marché de la bière artisanale en France : histoire, acteurs, demande et grandes tendances
- Revue des opportunités du secteur

2. Processus & ingrédients (jour 1 – après-midi)

→ Présentation des différents ingrédients entrant dans le processus de fabrication de la bière artisanale : Eau, Malts, Houblons, Levures

- Culture et transformation des malts, houblons et levures
- Rôles dans la bière

→ Présentation des étapes du brassage : objectifs, déroulement et durée

→ Techniques d'utilisation des ingrédients au cours du processus de brassage

- Techniques de houblonnage
- Gestion de fermentation
- Utilisation d'autres ingrédients (fruits, épices...)

3. Matériel de brassage (jour 2 – matin)

→ Revue du fonctionnement d'une brasserie artisanale et matériel :

- Salle de brassage : concasseur, cuves de brassage, de fermentation ; Dimensionnement, fonctionnement, automatisation
- Chaîne d'embouteillage et d'étiquetage
- Stockage des matières premières et des produits finis

4. Hygiène (jour 2 – après-midi)

→ Enseignement des règles d'hygiène, prévention des risques de contamination

- Obligations légales
- Principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – Identification des dangers, analyse des points critiques, mise en place des actions préventives et correctives.
- Propreté de l'environnement
- Stockage des ingrédients
- Conditionnement
- Processus de désinfection du matériel (Choix du produit, TACT...)
- DLC/DLUO, numéros de lot, gestion de la traçabilité des produits

5. Élaboration d'une recette de bière (jour 3 – matin)

→ Élaboration d'une recette de bière sous la supervision de notre brasseur : choix du style et des caractéristiques de votre bière (couleur, amertume, arômes, % alcool, ...)

→ Appréhender la création de recette à l'aide d'un logiciel de brassage (Joliebulle / Beersmith)

→ Choix des ingrédients en fonction du profil de bière recherché

→ Adaptations au cours du brassage (Adaptation au rendement de l'installation, rectification de densité -dilution, concentration-, etc.)

→ Adaptation de votre recette au matériel professionnel

6. Réalisation d'un brassin de 15 litres par participant à la formation (jour 3 – après-midi)

→ Brassage de la recette préalablement élaborée ; Mise en application des principes théoriques précédemment enseignés au cours d'un brassin test de 15L de bière.

→ Sensibilisation à l'observation et à la prise de notes au cours du brassage.

→ *Initiation à l'analyse sensorielle de la bière*

7. Revue des fournisseurs (jour 4 – matin)

→ Revue détaillée des fournisseurs : matériel de brasserie, matières premières, consommables, logisticiens

8. Visite d'une brasserie professionnelle et suivi d'un brassin de 10hl (jour 4 – après-midi)

→ Accueil : présentation de la brasserie, du brasseur et des bières / dégustation

→ Visite détaillée de la brasserie : process, salle de brassage, différences entre le brassage amateur et le brassage professionnel

→ Session de questions / réponses autour de l'histoire de la brasserie de l'Être, les grandes étapes de son développement et le quotidien des brasseurs

→ Session d'embouteillage

9. Revue de la distribution (jour 5 – matin)

→ Revue des canaux et des stratégies de distribution (cavistes, CHR, GMS)

10. Business plan & financement du projet / administratif (jour 5 – après midi)

→ Choix critiques pour le lancement : local & dimensionnement de l'outil de production

→ Revue d'un business plan de brasserie : investissement, coûts & revenus

→ Revue des financements disponibles et du timing du projet

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Brasserie expérimentale sur cuves de brassage de 30 litres
- Matériel de mesure (Ph, température, densité...)
- Ordinateur, imprimante
- Vidéo projecteur, support de cours Powerpoint

PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

Diplômes, titres et références des personnes chargées de la formation :

- **Martin Pellet** : Brasseur professionnel et Fondateur de la Beer Fabrique.
Formation initiale à l'ESSEC, MSc in Management. 4 ans d'expérience chez AT Kearney (Cabinet de Conseil international), diplômé de l'IFBM (Institut Français de la Brasserie et de la Malterie) en 2016

- **Guillaume de Malleray** : Brasseur professionnel, licencié en Anthropologie Sociale et Culturelle, auteur de *Faire sa bière dans sa cuisine*, éditions Ulmer (parution prévue en février 2018).

- **Alexis Jeanson** : Brasseur professionnel