



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 et pratiques 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.

Par ailleurs, une boucle d'emails sera mise en place entre les participants afin qu'ils puissent échanger sur l'avancement de leurs projets respectifs.

La Beer Fabrique, Triple I SAS

Atelier de formation au brassage,

Déclaration d'activité n° 11755682075 auprès du préfet de la région de d'île de France

Numéro SIRET : 820 574 275 000 13

Formacode : 21520

DURÉE DE LA FORMATION

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les stagiaires seront évalués en début de formation (Questionnaire n°1, jour 1 matin) ainsi que le dernier jour de la formation pour apprécier la validation des acquis (Questionnaire 2, jour 5).

COÛT DE LA FORMATION

- 1495€ TTC

EMPLOI DU TEMPS

- **Lundi**
 - matin : *Introduction et dégustation commentée : bière, brassage & opportunités – Questionnaire n°1*
 - après-midi : *Ingrédients & processus de brassage*
- **Mardi :**
 - matin : *Matériel de brassage (avec application sur un Braumeister 200 litres)*
 - après-midi : *Revue de la distribution*
- **Mercredi**
 - matin : *Visite de la brasserie de l'Etre, suivi d'un brassin de 10hl et séance de questions-réponses avec les brasseurs*
 - après-midi : *Hygiène : règles et processus*
- **Jeudi**
 - matin : *Elaboration d'une recette de bière*
 - Après midi : *Revue des fournisseurs, Business plan & financement du projet*
- **Vendredi**
 - *Brassage d'un brassin de 15 litres, à partir des recettes élaborées au cours du module du jeudi matin*
 - *Questionnaire n°2*

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
- Dégustation commentée de 6 styles de bière artisanale : introduction aux styles BJCP (Beer Judge Certification Programm) et à la biérogologie

2. Ingrédients & processus de brassage (jour 1 – après-midi)

- Présentation des différents ingrédients entrant dans le processus de fabrication de la bière artisanale : Eau, Malts, Houblons, Levures
 - Processus de maltage, variété des malts, apports biologiques
 - Composition, catégories de houblons
 - La levure, aspects microbiologiques, introduction au métabolisme
 - Choix de l'eau de brassage et adaptation du pH
- Etude des étapes du brassage : objectifs, déroulement et durée
 - Techniques d'utilisation des ingrédients au cours du processus de brassage
 - Techniques de houblonnage
 - Utilisation du matériel de mesure: densimètre, réfractomètre, pHmètre...
 - Calculs de rendement
 - Utilisation d'autres ingrédients (fruits, épices...)
- Gestion de fermentation (Suivi de densité, du pH...)Techniques d'utilisation des ingrédients au cours du processus de brassage
- Conditionnement : Refermentation/Isobar; Loi de Henry; Embouteillage/Enfutage, présentation de plusieurs techniques

3. Matériel de brassage (jour 2 – matin)

- Revue du fonctionnement d'une brasserie artisanale et matériel :
 - Choix déterminants et dimensionnement de l'installation
 - 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
 - Etude d'un devis

- Présentation d'une installation de 2hl

4. Revue de la distribution (jour 2 – après-midi)

- Revue des canaux et des stratégies de distribution associées (cavistes, CHR, GMS, autres...)
- Définition du prix de vente, en fonction du canal de distribution
- Logistique d'approvisionnement et modèle économique

5. Suivi d'un brassin de 10hl en brasserie (jour 3 – matin)

- Accueil : présentation de la brasserie, des brasseurs 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 (si le planning de la brasserie le permet)

6. Hygiène (jour 3 – après-midi)

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

- Obligations légales
- Mise en place d'un plan 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, procédures de nettoyage, TACT...)
- DLC/DDM, numéros de lot, gestion de la traçabilité des produits
- Introductions à la recherche de contaminants : aspects macro et microscopiques
- Le risque en brasserie

7. Élaboration d'une recette de bière (jour 4 – matin)

- Élaboration d'une recette de bière sous la supervision du brasseur : choix du style et des caractéristiques de votre bière (couleur, amertume, arômes, % alcool, ...) et création de recette à l'aide d'un logiciel de brassage (Joliebulle / Beersmith)
- Présentation des calculs de base du brassage
- 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

8. *Revue des fournisseurs, Business plan & financement du projet (jour 4 – après-midi)*

- Revue détaillée des fournisseurs : matériel de brasserie, matières premières, consommables, logisticiens
- Planning d'ouverture d'une brasserie
- Objectifs et structure d'un business plan
- Construction d'un business plan détaillé sur Excel :
 - Revue des coûts d'investissements nécessaires au lancement de l'activité
 - Revue des coûts fixes
 - Revue et décomposition des coûts variables (coût complet de production d'une bière)
 - Grandes hypothèses pour le calcul du chiffre d'affaires
 - Revue du compte de résultat d'une brasserie
- Banques et autres organismes de financements

9. *Réalisation d'un brassin de 15 litres par participant à la formation (jour 5)*

- 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

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Brasserie expérimentale sur cuves de brassage de 30 litres
- Microbrasserie avec cuve de brassage Braumesteir 200 litres, fermenteurs atmosphériques et isobar
- Matériel de mesure (Ph, densimètre, réfractomètre...)
- Ordinateur, imprimante
- Vidéo projecteur, support de cours Powerpoint

ADAPTATION DES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION

Notre formation professionnelle au brassage de bière artisanale repose sur le transfert de compétences à travers des modules théoriques, nécessaires à la conceptualisation et l'appréhension des principes clefs du brassage, et des modules pratiques permettant la mise en œuvre directe des connaissances acquises tout au long de la formation.

L'apprenti au cœur de notre vision pédagogique

Nos formateurs se basent sur les connaissances préalables de l'apprenti et favorisent la diversité des modalités pédagogiques afin de rendre la formation la plus riche possible : exposés théoriques, participation directe et totale à la réalisation d'un brassin sur la base des connaissances acquises pendant la formation, temps d'échanges en groupe ou individuels avec les formateurs.

Modalités

La Beer Fabrique met à la disposition de ses stagiaires des supports de cours synthétiques et exhaustifs (format papier et/ou numérique) à compléter le cas échéant avec une prise de note personnelle des apprentis.

Le vocabulaire employé verbalement et dans les supports de cours est adapté afin de répondre aux attentes de nos stagiaires. Attentes définies en grande majorité lors de la phase de personnalisation, en amont et au cours de la formation.

Nous attachons une importance particulière à la progressivité et l'adaptabilité des connaissances dispensées. Nos formateurs savent adapter leur discours et leur rythme à leur auditoire afin de garantir la bonne compréhension et l'acquisition de compétence de chaque apprenti.

ÉVALUATION DE LA FORMATION

En fin de formation les stagiaires se verront remettre une fiche d'évaluation à travers laquelle ces derniers noteront la qualité de la session formation.

Seront notés :

- La qualité de l'organisation,
- L'intérêt des thèmes abordés

- L'équilibre entre les parties théoriques et les parties pratiques
- La qualité des échanges avec les formateurs
- La qualité des supports pédagogiques et la qualité des formateurs

Les stagiaires seront également invités à rédiger des commentaires supplémentaires.

Les résultats de cette enquête d'évaluation permettront à notre structure et aux formateurs d'adapter la formation sur la base des remarques et notes recueillies.

PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

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

Martin Pellet :

- Gérant de l'atelier de brassage « La Beer Fabrique » et de la marque de bière artisanale « LBF »
- 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 (3 ans d'expérience)
- Diplômé du D.U. *opérateur de brasserie* de l'université de La Rochelle
- Auteur de *Faire sa bière dans sa cuisine*, éditions Ulmer (février 2018).

Martin Boisseau :

- Brasseur professionnel (responsable de production et distribution à la Brasserie de Metz)