

| | THÈME JOURNÉE | SUJETS ABORDÉS | FORMATEURS | MOYENS PÉDAGOGIQUES | CONNAISSANCES ACQUISES |
|-------------------------------|--|--|-----------------|---|---|
| LUNDI MATIN | Introduction : - Brassage, bière et opportunités - Revue des ingrédients - Process de brassage, fermentation et conditionnement | - Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine - Marché en France : histoire, acteurs, tendances, opportunités du secteur - Initiation à la dégustation de bière artisanale (4 styles de bières) | Yuva MOKRAOUI | Support de cours | Le stagiaire connaît le marché français de la bière et les principaux styles de bière. |
| | | - Revue des ingrédients : spécificités, apports et utilisation - Revue des étapes de brassage : objectifs, déroulement, durée - La fermentation : principe, contrôles et suivi - Conditionnement : théorie de la carbonatation naturelle et forcée, conditionnement en bouteille et en fût | | Support de cours | Le stagiaire connaît les principaux ingrédients de la bière, leur mode de conservation, ainsi que leur utilisation. Il connaît la théorie du processus de brassage, de la fermentation et des méthodes de conditionnement, ainsi que les éléments de contrôle nécessaires à la maîtrise du processus. |
| LUNDI APRÈS-MIDI | | | | | |
| LUNDI SOIR | Verre d'accueil | Verre de débrief de la première journée et échanges entre participants et formateur dans une Taproom du 11ème arrondissement | — | Bières artisanales :) | — |
| MARDI JOURNÉE | Journée de brassage sur pico-brasserie pédagogique | - Brassin de 100L : mise en pratique de la théorie, explications, observations, mesures de contrôle de la production (densité, pH, t°C...), calculs des paramètres de production et utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH) - Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées - Utilisation d'auxiliaires technologiques (modification du pH) - Analyse sensorielle, dégustation de faux goûts et revue des erreurs associées | Yuva MOKRAOUI | Picobrasserie 100L, ingrédients (eau, malt, houblon, levure), densimètre, réfractomètre, teinture d'iode, fiche de TD, pack de dégustation des faux-goûts de la bière | Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage. Il sait utiliser les instruments de contrôle et appliquer les actions correctives nécessaires le cas échéant. Il sait effectuer à bon escient les calculs de rendement, d'IBU et d'alcool. Il sait utiliser les auxiliaires de production à sa disposition. Le stagiaire sait reconnaître les faux goûts. |
| MARDI SOIR | Soirée | Dégustation de bières artisanales et échanges entre participants et formateurs dans un bar à bières (Le Bar Fondamental) | — | Bières artisanales :) | — |
| MERCREDI MATIN | Visite de la microbrasserie La Sentinelle | - Visite de la brasserie La Sentinelle (Paris IXème) - Session de questions / réponses & dégustation | Balthazar MORET | Polsinelli 3hL, fermenteurs à fond plat de 3hL, embouteilleuse 4 becs, enolmaster | Le stagiaire connaît les étapes de brassage, les équipements de base et découvre le cadre de travail d'une microbrasserie artisanale. |
| | Élaboration d'une recette | - Elaboration d'une recette de bière - Calculs de base - Choix des ingrédients - Adaptation au cours du brassage | Yuva MOKRAOUI | Support de cours Exercices interactifs | Le stagiaire sait créer une recette de bière en travail d'équipe. Il sait expliquer ses choix. |
| MERCREDI APRÈS-MIDI | Après-midi de brassage | - Réalisation d'un brassin de 20L en tout grain selon les recettes définies le matin (par groupe de 2 ou 3) : mise en pratique de la théorie, revue des ingrédients et du process, dégustation | Yuva MOKRAOUI | Atelier de brassage, cuves de brassage 30L, ingrédients, refroidisseurs, fermenteurs | Le stagiaire sait brasser de la bière suivant une recette donnée et maîtrise toutes les étapes du brassage. |

| | THÈME JOURNÉE | SUJETS ABORDÉS | FORMATEURS | MOYENS PÉDAGOGIQUES | CONNAISSANCES ACQUISES |
|--------------------------|-------------------------------|--|---|-----------------------------------|--|
| JEUDI MATIN | Gestion d'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - 6 heures de e-learning complétées par 3h de sessions de questions / réponses et de revue des projets avec 3 interlocuteurs du monde de l'entreprise : un chef d'entreprise en microbrasserie, un avocat en droit des affaires et un commercial CHR - Distribution : canaux et stratégie, prix de vente, approvisionnement - Juridique : création de structure, problématiques spécifiques - Création et gestion d'entreprise : revue des fournisseurs et retour d'expérience, business plan, planning et financement. Etude de cas et revue d'un business plan de brasserie 5hL et d'une présentation de financement bancaire | Alexandre DEPOULAIN / Louise COLCHEN / Martin PELLET | Support de cours Slides | Le stagiaire connaît les stratégies de distribution et sait calculer un prix en fonction de ses canaux de vente. Le stagiaire maîtrise les aspects juridiques, connaît les spécificités légales liées à l'ouverture d'une entreprise dans le domaine brassicole. Le stagiaire connaît les principaux fournisseurs liés à son activité, il sait construire son business plan, organiser son planning d'ouverture et connaît les différents moyens de financement. |
| | JEUDI APRÈS-MIDI | Visite de la brasserie Oskare | <ul style="list-style-type: none"> - Visite de la brasserie Oskare (Paris XIème) - Suivi de brassin (si le planning de la brasserie le permet) - Session de questions / réponses & dégustation | Jean-Baptiste KOCH / Sarah MOULAI | Braumeister 5hL, fermenteurs de 10hL atmosphériques et 10hL cylindro-conique iso |
| VENDREDI MATIN | Matériel de brassage | <ul style="list-style-type: none"> - Dimensionnement d'une brasserie artisanale, en fonction des paramètres structurants du projet - Revue du matériel de brasserie | Yuva MOKRAOUI | Support de cours Slides | Le stagiaire connaît la théorie du dimensionnement d'une brasserie artisanale et en comprend les enjeux. Il connaît le matériel nécessaire à sa microbrasserie et les principaux fournisseurs. |
| | VENDREDI APRÈS-MIDI | Hygiène, Qualité et Sécurité | | | <ul style="list-style-type: none"> - Principes d'hygiène et de qualité en micro brasserie - Mise en place d'un protocole de maîtrise: l'exemple de la méthode HACCP - Sensibilisation au risque sécuritaire en brasserie, éléments de maîtrise |

EN FIN DE FORMATION :

Le stagiaire a à sa disposition toutes les clés théoriques et pratiques en vue de la création de sa microbrasserie.

Il a participé à toutes les étapes de brassage et a reçu toute la théorie nécessaire pour pouvoir progresser de manière autonome.

Nous remettons au stagiaire un classeur de ~400 pages reprenant tout le cours évoqué lors de la semaine de formation, un modèle de business plan ainsi que 6 heures de vidéo sur les sujets liés à la gestion d'entreprise et au commercial.