Formation - Brassage de bière artisanale - Durée : 5 jours (40 heures)

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
LUNDI MATIN	Introduction, théorie sur les matières premières, le processus de brassage et les styles de bière	- Introduction et tour de table, présentation du déroulé de la semaine - Marché en France : histoire, acteurs, tendances sur les styles de bière - Revue des ingrédients et du processus de brassage, depuis le maltage jusqu'au conditionnement	Face à face Support de cours	Le stagiaire sait : - Décrire le marché français de la bière et les principaux styles de bière du marché - Détailler les ingrédients et les étapes de l'ensemble du processus de brassage
LUNDI APRÈS-MIDI		- Zoom sur la sélection des matières premières et consommables destinés au brassage de bière artisanale - Zoom sur les différentes techniques de brassage, récapitulatif des styles de bières répertoriés au BJCP	Face à face Support de cours	Le stagiaire sait : - Sélectionner les matières premières et consommables destinés au brassage de bière artisanale - Détailler les processus de contrôle de la fermentation de la bière et les méthodes de carbonatation
MARDI MATIN	Création de recette	- Elaboration d'une recette de bière - Calculs de base - Choix des ingrédients - Adaptation de la recette au cours du brassage	Travail en groupe Support de cours Exercices intéractifs	Le stagiaire sait : - Créer une recette de bière artisanale, en suivant les étapes du parcours créatif - Réaliser les calculs de base en prenant en compte la notion de fourchette de tolérance, en ajustant les quantités de matière, ainsi que tous les paramètres nécessaires afin de garantir la qualité de la production et de la fermentation de la bière et éviter d' éventuels mauvais goûts
MARDI APRÈS-MIDI	Visite du brewpub We Are Brewers Visite de la brasserie BapBap	- Visite du Brewpub We Are Brewers (Paris XIème) - Sessions de questions / réponses et dégustation - Visite de la Brasserie BapBap (Paris XIème) - Sessions de questions / réponses et dégustation	Cuves de brassage 5hL avec hopback, fermenteurs cylindro-conique iso thermorégulés au glycol 5hL et 10hL, Cuves de garde thermorégulées 5hL et 10hL, hopgun, pierres de carbonatation, duotanks. Cuves de brassage 20hL, cuve d'eau chaude/froide 40hL, fermenteurs 40hL et 20hL, laveuse, enfuteuse, ligne bouteille	Le stagiaire sait : - Détailler les styles de bières et les innovations brassicoles présentes sur le marché - Détailler le processus de création de recette et le processus de brassage appliqué dans des brasseries existantes
MARDI SOIR	Soirée	Dégustation de bières artisanales et échanges entre participants et formateurs dans un bar à bières.	Bières artisanales :)	—

Formation - Développement d'une activité complémentaire de brassage - Durée : 5 jours (40 heures)

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
MERCREDI JOURNÉE	Journée de brassage sur pico-brasserie pédagogique Analyse des faux-goûts	- 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)	Brasserie pédagogique 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 maîtriser toutes les étapes du brassage. - Suivre et contrôler la fermentation de la bière en utilisant les instruments de contrôle et en appliquant les actions correctives nécessaires le cas échéant. - Effectuer à bon escient les calculs de rendement, d'IBU et d'alcool. - Utiliser les auxiliaires de production à sa disposition. - Reconnaître les faux goûts.
JEUDI MATIN	Théorie de la carbonatation et du conditionnement	- Calcul de sucrage et application de la théorie de la carbonatation forcée - Choix du contenant et méthodes de conditionnement en bouteille, fût et canette	*Face à face* Support de cours Slides	Le stagiaire sait : - Pratiquer la carbonatation de la bière en fonction de la méthode la plus adaptée aux différents contenants et styles brassés - Choisir le contenant (bouteille, canette, fûts) et réaliser le conditionnement de la bière
JEUDI APRÈS-MIDI	Hygiène, Qualité et Sécurité	- Revue des démarches d'hygiène, de qualité et de sécurité en brasserie (méthode HACCP, DUER, processus de désinfection, DLC et DLUO…) - Mise en place d'un protocole de maîtrise - Sensibilisation au risque sécuritaire en brasserie		Le stagiaire sait - Appliquer et suivre les procédures d'hygiène et de sécurité inhérentes au brassage de bières artisanales afin de garantir le respect des normes et législations environnementales et agroalimentaires en vigueur - Nettoyer et maintenir le matériel destiné au brassage et au soutirage de la bière afin de permettre son utilisation régulière dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité

Formation - Développement d'une activité complémentaire de brassage - Durée : 5 jours (40 heures)

	THÈME JOURNÉE	SUJETS ABORDÉS	MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
VENDREDI 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) - Mise en application de la théorie sur les matériels et Hygiène, Qualité et Sécurité	*Atelier de brassage* 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 : - Appliquer l'ensemble de la théorie vue sur le processus de brassage - Appliquer et suivre les procédures d'hygiène et de sécurité inhérentes au brassage de bières artisanales afin de garantir le respect des normes et législations environnementales et agroalimentaires en vigueur - Nettoyer et maintenir le matériel destiné au brassage et au soutirage de la bière afin de permettre son utilisation régulière dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité

Planning pouvant être soumis à des modifications en fonction du niveau des participants de la session de formation

EN FIN DE FORMATION :

Le stagiaire a à sa disposition toutes les clés théoriques et pratiques en vue de la création de son activité complémentaire de brassage de bière.
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.

LA BEER FABRIQUE – 6-10 rue Guillaume Bertrand, 75011
PARIS 01 71 27 71 02 – labeerfabrique@lbf.beer
SIRET : 82057427500013 - Code NAF : 1105Z