

FORMATION BRASSICOLE 40H

OBJECTIFS

Comprendre les étapes du process brassicole, du maltage à l'embouteillage. A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de comprendre une recette de bière et de brasser en respectant les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens et des personnes.

VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP
Opérateur en Industrie Alimentaire

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Tout public ayant un intérêt par la technologie brassicole, brasseurs amateurs, porteurs de projets d'installation.

Prérequis : Savoir lire, écrire et maîtriser les quatre opérations.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 40h sur 4,5 jours

Modalités d'évaluation : Explication orale lors de la production

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Outil pédagogique permettant une production maximale de 1000 hl, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole : concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles, soutireuse et étiqueteuse. Micro-malterie. Formateurs techniques spécialisés en techniques brassicoles, technicien brasseur de la brasserie du site de Douai

CONTENU DE LA FORMATION

- Les matières premières, le process
- Les opérations de nettoyage-désinfection
- Les autocontrôles simples
- Les goûts de la bière, l'analyse sensorielle, la dégustation
- Pratique du concassage, brassage
- Visite d'une brasserie
-

PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville



Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : au Lycée Douai Biotech', 59500 Douai

DATES et PRÉ-INSCRIPTION :

Choix de la date : <https://urlz.fr/inm3>

Données administratives :

<https://forms.gle/cnUkyGr7539Xxs9XA>

PRIX : 2022 : 920€ TTC / 2023 : 1 000€ TTC

Formation éligible au CPF