



### OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité d'écrire une recette de bière de manière pertinente.

Il sera capable d'associer, de quantifier les matières premières pour obtenir la saveur souhaitée.

### VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de formation délivrée en fin de formation

### CONDITIONS D'ACCÈS

**Public ciblé :** Personnes ayant des connaissances brassicoles et souhaitant se perfectionner ou acquérir des compétences complémentaires.

**Prérequis :** Connaître le processus de fabrication de la bière

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

### ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de la formation :** Formation de 16h sur 2 jours

**Modalités d'évaluation :** Evaluation continue et finale

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :** Intervenant : brasseur expérimenté. Alternance de cours théorique, de pratique et d'échange d'expériences.

### CONTENU DE LA FORMATION

- Sélectionner les matières premières pour
- obtenir le type de bière choisie
- Ecrire une recette
- Adapter le procédé de fabrication
- Mettre en œuvre et tester la recette

### PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville

### DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur, salarié en brasserie ou dans un service de Recherche & Développement (étapes permettant de passer du matériel de recherche à la production).

### CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à l'élaboration d'une recette par une méthode de calcul d'un produit brassicole permettant de mener à bien les étapes de production grâce à l'identification des besoins en matières premières.

Apprendre à identifier les matières premières et leurs particularités pour répondre aux critères du produit fini.

Être capable de modifier la recette dans le cas d'un éventuel écart entre le produit voulu et le produit fini.

### PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances des matières premières intervenant le processus brassicole. S'assurer des bonnes quantités des ingrédients pour pouvoir réaliser le volume nécessaire. Gérer la partie élaboration et développement de recettes.

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**OÙ :** Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

**QUAND :** Nous contacter

**INSCRIPTION :** Nous contacter

**PRIX :** 480€ TTC /personne

**CONTACT :** [florian.cox@educagri.fr](mailto:florian.cox@educagri.fr)

06.35.27.66.25