



CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE
(Articles L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du travail)

Ce contrat doit être conclu avant toute inscription définitive et tout règlement de frais.

CONTRACTANT :

Nom :

Adresse :

Email :

Téléphone :

STAGIAIRE (si différent du contractant)

Nom :

Adresse :

Email :

Téléphone :

NOM de l'organisme de formation :

Micro Brasserie Chaumontoise Biodiffusion EURL
Déclaration d'activité n° 22 60 02959 60 auprès du Préfet de la Région Picardie.
Numéro SIRET : 487 441 578 00027
Code CPF : 128499
Formacode : 21520
Code Organisme Carif : 1629
Code Formation Carif / Pôle Emploi : 26026

Micro Brasserie Malterie Chaumontoise – Biodiffusion EURL au capital de 100 euros.
Bâtiment Biosenteurs. Rue Paul Journée. Z.A. du Moulin d'Angean 60240 Chaumont en Vexin.
Tel : 06 31 07 12 51 - email : LaChaumontoise@sfr.fr
SIRET 487 441 578 00027 .r.c.s. de Beauvais www.brasseriechaumontoise.fr

ADRESSE de l'organisme de formation :

ZA du Moulin d'Angean 30 rue Paul Journée
Bâtiment Biosenteurs
60240 Chaumont en Vexin
Tel : 06 31 07 12 51

I – OBJET

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée :

« INITIATION APPROFONDIE A LA BRASSERIE ARTISANALE »

II – NATURE ET CARACTERISTIQUES DES ACTIONS DE FORMATION

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions prévues par l'article L. 6313-1 du Code du travail.
- Elle a pour objectif de :
 - Maîtriser suffisamment les aspects théoriques et pratiques essentiels de la brasserie artisanale pour être capable de créer sa propre micro brasserie dans un avenir immédiat.
- Sa durée est fixée à
 - 40 heures du lundi 9 h au vendredi 13 h.
- Programme détaillé :
 - Présentation théorique détaillée avec projection d'un diaporama.
 - Etude d'une douzaine de styles de bière majeurs dans le monde.
 - Analyse sensorielle : dégustation de différentes bières et comparaison avec leur style affiché.
 - Etude, paramétrage et apprentissage du logiciel de calcul de bières BEERSMITH.
 - Création de recettes originales à l'aide de ce logiciel en tenant compte de l'analyse gustative précédente.
 - Cours de microbiologie. TP sur la reproduction et la numération des levures.
 - Etude au microscope binoculaire.
 - Conduite d'un brassin de 100 litres, à base de malt d'orge, comportant les opérations suivantes :
 - Désinfection du matériel.
 - Pesée et concassage du grain.
 - Mise en route de la pico brasserie.

- Réalisation de l'empâtage.
- Réalisation de la filtration.
- Réalisation du rinçage des drèches.
- Transfert en cuve Ebullition, mise en chauffe.
- Pesée des houblons et épices.
- Explications théoriques sur la physicochimie du brassage et de la fermentation.
- Surveillance de l'ébullition. Houblonnage partiel (amérisant).
- Houblonnage final (aromatique).
- Refroidissement, transfert en cuve de fermentation, Ensemenement.
- Nettoyage du matériel, compostage des drèches.
- Mise en bouteilles d'un brassin antérieur.
- Etude de la mise en fûts. (soda kegs et autres).
- Etiquetage.
- Explications théoriques continues.
- Etude sommaire de la malterie : trempage, germination séchage, tourailage, dégermage.
- Découverte de la houblonnière biologique (selon saison).
- Etude des caractéristiques de l'eau : PH, GH, KH. Moyens de corrections (gypse, acide, etc).
- Etude des contaminations possibles (acétique, malique, etc...).
- Etude des aspects administratifs, juridiques, fiscaux et financiers. Douanes, droits d'accise, statut d'entreprise, obligations légales (étiquetage, hygiène, etc..).
- Fin du stage, questions diverses.

III – NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES NECESSAIRE

Afin de suivre au mieux l'action de formation sus-visée, le stagiaire est informé qu'il est recommandé de posséder, avant l'entrée en formation, le niveau de connaissance suivant :

- CAP avec expérience professionnelle.
- ou
- Baccalauréat général ou équivalent.

IV – ORGANISATION DE L'ACTION DE FORMATION

- L'action de formation aura lieu **du** _____ **au** _____ à Chaumont en Vexin (60240).
- Elle est organisée pour un effectif de 6 stagiaires maximum.

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, sont les suivantes :

- 1 Pico brasserie artisanale de 120 L.
- Moulins à malt.
- Fûts de fermentation.
- Balances.
- Matériel de mesure de Ph, de température, de densité, de taux d'amidon résiduel.
- Ordinateur, imprimante.

- Feuilles de brassage.
- Vidéo projecteurs et écrans.
- Microscope binoculaire.
- Blouse blanche.
- Tablier de brasseur.
- Système de trempage de l'orge.
- Séchoir.
- Four de touraillage.
- Système de dégermage.

• Les diplômes, titres et références des personnes chargées de la formation sont indiqués ci-dessous :

- Olivier Nizon, Maître Brasseur. Formation initiale d'Ingénieur en Robotique. 26 ans d'expérience dans l'industrie et la formation professionnelle.- Diplôme de formation de l'Institut Français de la Brasserie et Malterie (IFBM) de Vandoeuvre en 2006.
- Patrick Van Hecke, Ingénieur retraité et brasseur, expert en mycologie.
- Christophe Burdin, Ingénieur agronome et Artisan brasseur.

V – MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

Menée du deuxième brassin de façon autonome, permettant de vérifier la bonne compréhension des explications fournies lors du premier. (selon avancement et besoin).

VI – SANCTION DE LA FORMATION

En application de l'article L. 6353-1 du Code du travail, une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action de formation sera remise au stagiaire à l'issue du stage.

VII – MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

Signature de feuilles de présence.

VIII – PACK FOURNI EN FIN DE STAGE

- 1 classeur comprenant le résumé du stage de 250 pages environ.
- 1 attestation de stage.

IX – DELAI DE RETRACTATION

L'inscription au stage n'est acceptée qu'à réception du présent contrat signé et du versement d'un acompte d'un montant de **200 €**. Cette convention n'étant obligatoire que dans le cas d'une prise en charge par un organisme tiers, le simple envoi du chèque d'acompte vaut inscription.

A compter de sa réception, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans ce cas, le montant du stage n'est pas exigible mais l'acompte est conservé à titre de dommages et intérêts.

Passé ce délai, l'inscription ne peut plus être annulée et le montant total du stage est dû, sauf cas de force majeure justifié.

En cas d'annulation du stage du fait de l'organisme de formation et quelle qu'en soit la raison, l'acompte sera intégralement remboursé sans délai.

X – DISPOSITIONS FINANCIERES

Le prix de l'action de formation est fixé à **1 600 €** Hors Taxe, la TVA n'étant pas applicable (Art 293 B du CGI).

Une partie du prix susmentionné à hauteur de € est acquittée par
Le stagiaire s'engage à verser la somme complémentaire de € le jour du stage.

Les stages sont organisés pour 6 stagiaires au maximum. Les inscriptions sont reçues et validées dans l'ordre d'arrivée des acomptes. Au cas où une inscription arriverait alors que plus aucune place n'est disponible, l'organisme de formation proposera une inscription pour une autre session ou remboursera immédiatement l'acompte reçu.

XI – INTERRUPTION DU STAGE

- Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat mais l'acompte reste acquis.

XII – CAS DE DIFFEREND

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Beauvais sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à Chaumont en Vexin, le

Le contractant

Pour l'organisme de formation



Olivier Nizon, Gérant, Maître brasseur