



Micro Brasserie Malterie Chaumontoise



M

DEVIS NOMINATIF

N° 2018 - 187

DATE : 02.01.2019

OBJET :

Stage d'initiation approfondie à la brasserie artisanale.

OBJECTIF :

Etre capable de créer de toutes pièces sa propre micro brasserie artisanale indépendante dès la fin de la formation.

NIVEAU D'ENTREE :

CAP au minimum avec expérience professionnelle, idéalement Baccalauréat ou BTS.

LIEU :

Micro Brasserie Malterie Biologique Chaumontoise.
ZA d'Angéan
Bâtiment Biosenteurs.
60240 Chaumont en Vexin
Tel : 06 31 07 12 51

DUREE :

1 semaine du Lundi 2019 à 9 H au vendredi 2019 à 14 H. Durée totale : 40 heures.

(Si non renseignées ci-dessus, les dates sont à inscrire après lecture des disponibilités visibles et mises à jour en temps réel ici : <http://www.brasseriechaumontoise.fr/stages.php>)

EFFECTIFS

- 6 stagiaires au maximum sont admis par session.
- 3 formateurs Ingénieurs Brasseurs se succèdent pour les cours théoriques et les travaux pratiques.

PROGRAMME :

- 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.
- Cours de microbiologie. TP sur la reproduction et la numération des levures.
- Etude au microscope binoculaire.
- Conduite d'un brassin de 120 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, Ensemencement.
 - Nettoyage du matériel, compostage des drèches.
 - Mise en bouteilles d'un brassin antérieur.
 - Etiquetage.
 - Explications théoriques continues.
 - Etude sommaire de la malterie : trempage, germination séchage, touraillage, dégermage.
 - Découverte de la houblonnière biologique (selon saison).
 - Etude des caractéristiques de l'eau : PH, GH, KH. Moyens de correction (gypse, acide, etc).
 - Etude des contaminations possibles (acétique, malique, etc...).
 - Etude des aspects administratifs, juridiques, fiscaux et financiers. Douanes, droits d'accise, statuts d'entreprise, obligations légales (étiquetage, hygiène, etc..).
 - Etude de rentabilité, dimensionnement du matériel et du local.
 - Fin du stage, questions diverses.

TYPE DE VALIDATION :

Fourniture d'un certificat d'assiduité.

PRIX : Frais pédagogiques : 1 600 €, soit 40 € de l'heure.
Frais de repas le midi: 100 € la semaine.
Frais de dossier : 100 € (non perçus si financement personnel).
TVA non applicable, art 261.4.4°a du CGI.

Organisme de formation enregistré sous le numéro 22 60 02959 60 auprès du Préfet de la Région Picardie.
Formacode Pôle Emploi: 21520.
Code Formation Carif / Pôle Emploi : 1399023
Référéncé sur le DATA-DOCK.

Le Gérant, Olivier NIZON

