

# Formation Entreprise

## DU GRAIN A LA CHOPE

### Fabrication de bière

La bière est sans nul doute une des boissons alcoolisées **la plus plébiscitée**. L'activité de brasserie a connu ces dernières années une **évolution importante** avec en particulier l'arrivée sur le marché d'une **offre de bières artisanales, régionales - voire locales - générée par le développement de nombreuses micro-brasseries**.

L'outillage technologique relativement léger nécessaire à la fabrication permet aujourd'hui à tout individu de fabriquer sa propre bière.

L'Institut Agro Dijon a souhaité proposer une formation permettant à la fois de **maitriser le processus de fabrication** de la bière tout en consolidant ses connaissances permettant de **comprendre les mécanismes en jeu** dans la fabrication. A l'issue de la formation, chaque stagiaire repartira avec des bouteilles de la bière qu'il aura élaborée.

#### PUBLIC

La formation est une formation « tout public » s'adressant à des **amateurs de bière sans expérience** du brassage ou ayant déjà eu l'occasion de brasser et désireux d'approfondir leur connaissance des processus en œuvre dans l'activité de brassage.

**Pas de prérequis.**

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le parcours de formation combine des **apports théoriques et leur mise en pratique directe**.

Chaque étape du processus de fabrication fait l'objet d'un « spot » sur des aspects théoriques, scientifiques et techniques plus ou moins approfondis en fonction du niveau du stagiaire. **Une large place est laissée à la manipulation.**

#### OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront en mesure de :

- Savoir-faire un brassin
- Savoir mettre en fermentation
- Connaître et comprendre les principaux processus physico-chimiques à l'œuvre dans la fabrication de la bière
- Connaître le rôle des principaux ingrédients, ce qu'est l'orge, le malt, l'amidon, la levure...

**Tarif particulier :** 650 € HT

**Tarif entreprise :** Nous consulter

**Effectif :** 9 personnes

**Lieu :** A l'Institut Agro Dijon

#### 2 DEMI-JOURNÉES EN PRÉSENTIEL

#### DATES A VENIR INSCRIPTION JUSQU'AU X

Offre détaillée sur  
institut-agro-dijon.fr

En application de l'article 261-4-4 du Code général des impôts, les différents tarifs sont exonérés de TVA.



**Valérie BERTHELOT**  
Assistante module formation  
continue

valerie.berthelot@institut-agro.fr  
03 80 77 26 89

**Emmanuelle HÉRAL**  
Chargée de gestion administrative  
emmanuelle.herail@institut-agro.fr  
03 80 77 26 83



**Philippe CAYOT**  
Référent Handicap  
philippe.cayot@agrosupdijon.fr  
03 80 77 40 31

## CONTENU DE FORMATION

### JOUR 1 : 9h-14h

- Introduction à la fabrication de la bière
- La formulation
- La préparation du malt
- Les procédés de maltages, d'empâtages et de rinçage
- Le procédé d'ébullition du moût et le houblonnage
- Le refroidissement du moût
- La stérilisation des équipements
- La filtration du moût
- L'ensemencement par levure et houblonnage à froid

### JOUR 2 : 9h-12h

- Le sucre ;
- L'embouteillage ;
- Les gardes ;
- Conclusion bilan de la formation

## LES + DE LA FORMATION

Cette formation permettant de savoir brasser sa propre bière bénéficie des matériels de la plateforme BubbleLab :

- Laboratoire
- Cuves d'empâtage
- Cuves de fermentation
- Cuve de sucre
- Cuve d'ébullition
- Broyeur à rouleau et broyeur à disque
- Capsule professionnelle
- Groupe froid

## ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE ET INTERVENANTS

- **Pierre-André Maréchal**, Professeur en Génie des Procédés Agroalimentaires, Institut Agro Dijon
- **Raphaëlle Tourdot-Maréchal**, Professeure en microbiologie et œnologie, Université de Bourgogne
- **Ambroise Marin**, Ingénieur d'étude et responsable de l'OpenLab Technum, Institut Agro Dijon



A l'issue du parcours les stagiaires évaluent la formation via un questionnaire en ligne.  
Une attestation individuelle de suivi de formation est délivrée à l'issue du parcours.