

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

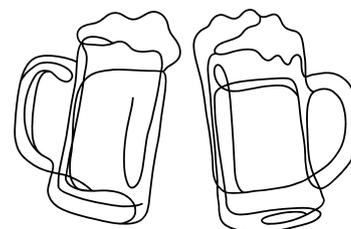
Le parcours de formation combine des **apports théoriques et leur mise en pratique directe**.

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...



2 DEMI-JOURNÉES EN PRÉSENTIEL



Tarif : 650 €

Effectif : 9 personnes

Lieu : A l'Institut Agro Dijon

Offre détaillée sur
institut-agro-dijon.fr



Valérie BERTHELOT
Assistante module formation
continue

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



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

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 sucrage ;
- 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 sucrage
- 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 Tournet-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.