

S'INITIER A LA PRODUCTION BRASSICOLE INDUSTRIELLE

INTRODUCTION :

Le marché de la bière artisanale est en pleine expansion depuis environ 10 ans et voit naître de nombreuses microbrasseries. Le brasseur (Code Rome A1413) est aussi appelé artisan brasseur ou maître brasseur. Alchimiste spécialisé dans la fabrication de bières, il en connaît toutes les étapes du maltage à la fermentation et en supervise le suivi. Il est aussi responsable de la conservation et du conditionnement et de la qualité de ses bières selon la réglementation en vigueur et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de son entreprise.

PUBLIC :

Toute personne étant amenée à réaliser de la bière artisanale.

DURÉE : 14 heures.

OBJECTIFS :

Conduire la fabrication pour atteindre le résultat attendu (couleur, goût, amertume, alcool).
Prendre en main le procédé brassicole.
Caractériser une bière.
Résoudre des problèmes technologiques simples liés à la production de la bière.

PROGRAMME :

Rappels théoriques sur le processus de fabrication de la bière.

Les matières premières.

Le brassage.

La Fermentation.

Le Soutirage.

Le Nettoyage et la désinfection.

Éléments pratiques, et calculs de bases pour maîtriser la production de la bière.

Calcul du rendement brassage.

Alcool, densité primitive et atténuation.

Les bases du développement d'une nouvelle recette.

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

Les évaluations sont orales, individuelles ou collectives et s'effectuent tout au long de la formation grâce aux exercices et aux mises en situation réalisées.

Une évaluation formative écrite est réalisée en fin de parcours.

Une attestation de formation nominative est délivrée à chacun des participants.

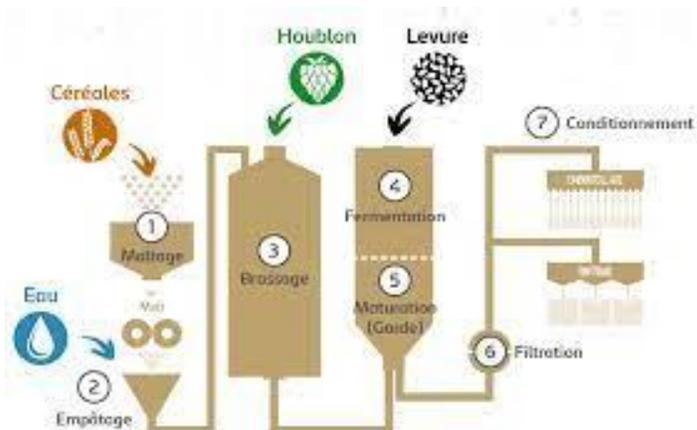
Ressources pédagogiques :

Formation Action qui vise l'opérationnalité immédiate. De nombreux exercices sont proposés pour une montée en compétences efficace et rapide.

Un livret pédagogique est transmis à chacun pour une meilleure appropriation.

Accès à l'extranet après la formation : documents mis en ligne, consultables et téléchargeables.

Une équipe pédagogique dédiée pour l'accompagnement tout au long du processus.



Les Formations du Groupe Atout Plus sont réalisées par sa filiale la SARL ATOUT BUSINESS référencée DFPC : N°988/0532/16R. Cet enregistrement ne vaut pas agrément du Gouvernement Calédonien.

Contact : ATOUT PLUS GROUPE – 35 rue Porcheron, Nouméa, Q. Latin
Tel +687.24.38.66 - formation@atoutplus.nc - www.atoutplus.nc