

Brewacadémie.

Créer sa microbrasserie



**AU
PRÉALABLE**

	THÈME	CONTENUS	MOYENS PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
	<p>Séminaires en visioconférence : le marché, le cadre réglementaire, le modèle économique</p> <p>Rendez-vous individuels en visioconférence : accompagnement au projet</p>	<p>3 séminaires en visioconférence (total 6h) :</p> <ul style="list-style-type: none"> État des lieux du marché de la bière et du paysage français des microbrasseries Le cadre réglementaire : douanes, étiquettes, DCSPP, vente d'alcool... Le modèle économique : indicateurs clés spécifiques pour la préparation du business plan État des lieux du marché de la bière et du paysage français des micro-brasseries <p>3 entretiens individuels (3 x 1h) pour permettre au stagiaire de définir progressivement les contours de son projet et répondre à ses questions.</p>	<p>Visioconférence</p> <p>Mise à disposition d'un support sur chaque thématique</p>	<p>Le (la) stagiaire est en capacité de définir son offre, son positionnement et le dimensionnement de son outils de production.</p> <p>Le (la) stagiaire connaît le cadre réglementaire de production de la bière.</p> <p>Le (la) stagiaire sait construire son business plan en prenant en compte les spécificités d'une entreprise brassicole.</p>
LUNDI MATIN	<p>Introduction et présentation du déroulé de la formation</p> <p>Présentation des participants et du projet de chacun</p>	<p>Questionnaire de début de formation</p> <p>Présentation détaillée des objectifs de la formation</p> <p>Tour de table</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	

LUNDI MATIN	Fabrication de la bière : les principaux ingrédients	<p>Malt : fabrication, analyses utiles au brasseur, caractéristiques des différents malts.</p> <p>Houblons : composition et caractéristiques, analyses à prendre en compte.</p> <p>Eau : composition et influence sur le processus de brassage.</p> <p>Levures : les différents types utilisables en brasserie et leur adéquation en fonction de styles de bière.</p> <p>Ingrédients additionnels : sucre, épices...</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéo projection</p> <p>Supports de cours</p>	<p>Le (la) stagiaire connaît les différents ingrédients qui entrent dans la composition de la bière, leur utilisation ainsi que leur mode de conservation.</p> <p>Il (elle) connaît le cycle des approvisionnements relatif à chaque matière première et les conséquences qui en découlent pour la gestion de ses approvisionnements.</p>
	Fabrication de la bière : le processus de saccharification de l'amidon	<p>La mouture du malt et son impact dans le process</p> <p><u>Le bloc chaud :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le brassage par macération : les paliers de température et l'activité enzymatique • La filtration du moût et le rinçage des drêches • L'ébullition du moût : ses objectifs, contrôle et suivi 	Supports de cours	<p>Le (la) stagiaire connaît le procédé de fabrication de la bière et est capable de conduire la mise en route d'une fabrication de bière.</p> <p>Le (la) stagiaire est capable de vérifier au fil du process la validité des étapes et leur conformité.</p>
LUNDI APRÈS-MIDI	Fabrication de la bière : la conduite de la fermentation	<p><u>Le bloc froid :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le but de la fermentation et ses modalités de contrôle • Le métabolisme de la levure et les risques de faux-goûts • Fermentation atmosphérique et fermentation isobare (et carbonatation forcée) 		

MARDI MATIN	Fabrication de la bière : zythologie (styles et faux-goûts)	Rappel des principaux styles de bière et des caractéristiques de leur production Analyse sensorielle pour analyse des faux goûts et revue des erreurs associées	Face à face pédagogique Travaux de groupes Exercices interactifs Vidéoprojection	Le (la) stagiaire connaît les principaux style de bière et leurs caractéristiques. Le (la) stagiaire est capable de détecter une bière qui présente un défaut et d'émettre une hypothèse quant à son origine au regard de l'analyse sensorielle
	Fabrication de la bière : l'élaboration d'une recette	Élaboration d'une recette de bière Calculs de base Le style de la bière au regard des calculs (IBU, EBC, ABV, rendement) L'apport des logiciels, exemple avec Brewfather	Supports de cours	Le (la) stagiaire sait créer une recette et justifier ses choix Le (la) stagiaire est capable de réaliser les calculs essentiels dans la fabrication de bière
MARDI APRÈS-MIDI	Les procédures de nettoyage et désinfection	Le port des EPI Les risques d'infections et leurs conséquences Nettoyage et désinfection, deux procédures bien distinctes à la temporalité différente Exemples de processus de nettoyage désinfection	Face à face pédagogique Travaux pratiques Vidéoprojection Supports de cours	Le (la) stagiaire connaît les règles d'hygiène et les risques de contamination. Il (elle) a conscience de l'importance de cet aspect et sait mettre en place un process efficace de nettoyage et désinfection de ses équipements.
	Les mesures au cours de la fabrication de la bière et le contrôle qualité	Les mesures essentielles : densité, température, pH L'utilisation des outils de mesure La méthode HACCP appliquée à la brasserie		Le (la) stagiaire est capable d'effectuer les mesures nécessaires au fil de la fabrication de bière, d'utiliser les instruments adéquats et d'effectuer des mesures correctives si nécessaire.

<p>MERCREDI MATIN</p>	<p>Examen blanc et correction</p>	<p>Examen blanc au 1er bloc CQP Technicien de Process Brassicole</p> <p>Correction de l'examen blanc et retour sur les notions mal maîtrisées</p>	<p>Support d'examen</p> <p>Face à face pédagogique</p> <p>Travaux de groupes</p>	<p>Le (la) stagiaire sait restituer ses connaissances et les mobiliser pour répondre à des problématiques concrètes.</p>
<p>MERCREDI APRÈS-MIDI</p>	<p>Visite de brasseries</p>	<p>Visites de différents types :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une nano-brasserie (cuves 2 HL), • une microbrasserie (cuves 10 HL), • une microbrasserie (cuves 40 HL). <p>Différentes configurations de matériel : acheté clés en main, auto-construction partielle.</p>	<p>Visite de 3 brasseries de tailles différentes accompagnée par le créateur/la créatrice ou le dirigeant/la dirigeante.</p>	<p>Le (la) stagiaire connaît les équipements de base et découvre différents cadres de travail et tailles de brasserie.</p>
<p>JEUDI MATIN & APRÈS-MIDI</p>	<p>Brassage sur une installation professionnelle de 10HL</p>	<p>Mise en pratique de la théorie, explications, observations, mesures de contrôle de la production (densité, pH, t°C...), calculs des paramètres de production.</p>	<p>Brassage de A à Z avec les deux salariés de la Brasserie de Nettancourt en production réelle. Process nettoyage désinfection, brassage et mise en fermentation dans une installation 10 HL qui combine fermentation atmosphérique et isobare</p>	<p>Le (la) stagiaire sait brasser de la bière et connaît l'usage des différents matériels utilisés dans la fabrication de bière.</p> <p>Le (la) stagiaire connaît et respecte les consignes de sécurité dans la brasserie.</p>
<p>VENDREDI MATIN</p>	<p>Le matériel pour réaliser une production brassicole : adéquation, dimensionnement, technique, modèle économique</p>	<p>Présentation de différents types de matériels pour les blocs chaud et froid, le conditionnement</p> <p>Présentation de différents fournisseurs en fonction de la nature des équipements et estimation des enveloppes budgétaires d'investissement</p>	<p>Face à face pédagogique</p> <p>Vidéoprojection</p> <p>Supports de cours</p>	<p>Le (la) stagiaire est capable de délimiter le dimensionnement de sa brasserie en adéquation avec ses objectifs économiques et d'évaluer ses besoins de financement.</p>

VENDREDI APRÈS-MIDI	Les fournitures et consommables en brasserie	Fournisseurs		
	Passage de l'examen du 1er bloc CQP Technicien de Process Brassicole Questionnaire de fin de formation Evaluation de la formation	Evaluation sous forme de questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...)	Examen en ligne Ordinateur Questionnaire	Le (la) stagiaire sait restituer ses connaissances et les mobiliser pour répondre à des problématiques concrètes.