

CRÉER UNE BRASSERIE ARTISANALE OU MICRO BRASSERIE "BIO" - MAÎTRISE DE LA PRODUCTION ET PRÉPARATION DE SON PROJET

Date de début

10/10/2023

Durée

72 heures, soit 9 jours

Date de fin

20/10/2023

Département

[Gers \(32\)](#)

Présentation

Nous vous proposons de vous donner la capacité de créer et maîtriser la fabrication de vos propres recettes, et de monter votre brasserie artisanale à base de produits bio. Pour réussir son projet, quel que soit sa taille; avoir en poche une recette et une liste de fournisseurs ne suffit pas.

Pendant les 9 jours de formation, au delà des bases techniques que vous allez acquérir, vous réalisez 3 brassins en situation réelle de production avec des processus différents. Vous réalisez un brassin de petite quantité en totale autonomie, qui vous permet de vous tester sur la création de votre propre recette.

Vous repartez ainsi avec de sérieux atouts qui vous serviront à vous démarquer de la concurrence. Vous découvrez également la vie économique et commerciale qui accompagne ce métier de passionnés afin de faire avancer votre propre projet.

Objectifs de la formation, objectifs pédagogiques

-
- Maîtriser la fermentation et les techniques de fabrication de différents types de bières
 - Être capable de prendre en compte l'environnement proche (qualité de l'eau, de la matière première)
 - Savoir anticiper, analyser et corriger les accidents de fabrication
 - Savoir créer ses propres recettes, les faire évoluer en tenant compte des évolutions, des tendances
 - Pouvoir faire des choix d'investissement
 - Faire avancer son projet pour avoir la capacité de créer une brasserie artisanale ou micro brasserie

Équipe de formation

Alexis CHAMPOISEAU, Créateur et Gérant de la Brasserie Jean Brasse

Public cible

Le public

- Les candidats à une reconversion dans ce métier
- Les amateurs et passionnés de bières qui envisagent de monter un projet de micro brasserie

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter afin d'adapter au mieux les modalités pédagogiques de la formation.

Prérequis

Pré-requis

Il n'y a pas de pré-requis pour participer à cette formation.

Le faible nombre de stagiaires permet au formateur de s'adapter au niveau de chacun.

Contenu

Semaine 1 - Les bases pour maîtriser les techniques de brassage

Jour 1 - Les bases du brassage

- Accueil et présentation de la formation
- Introduction au brassage : les techniques de base et les matières premières, la fermentation
- Les Levures : définition et rôle des levures, les différents types de levures (exogènes et endogènes), leur conservation, l'amplification
- Découverte du fonctionnement d'une brasserie artisanale - Présentation de la brasserie, de son équipement et de son organisation

Jour 2 - Réalisation du premier brassin en condition réelle

- Mise en situation réelle de fabrication de la bière : brassins de 1000 l : Réalisation, accompagnée par un professionnel, dans une brasserie artisanale, de l'ensemble des opérations de brassage, du concassage du malt à la mise en fermentation.
- Explication du process au fur et à mesure de la réalisation du brassin
- Analyse
- Point / projet de chacun

Jour 3 - Les matières premières - la filière « malterie bio » / L'Hygiène

Matin - Les matières premières - la filière « malterie bio » et le cahier des charges Nature et Progrès

- L'eau : définition de l'eau de brassage, rôle des minéraux, notion de pH (utilisation d'un pH-mètre), alcalinité et comment travailler son eau selon les types de bière.
- Les Malts : leur rôle, les différents types de malt, le stockage et leur utilisation - Définition EBC

-
- Les Houblons : les différents types de houblons et de houblonnage. La conservation et notion d'IBU

Cette demi-journée aura lieu la brasserie Garland, ferme brasserie Nature & Progrès, qui fabrique son malt à partir de l'orge produit sur la ferme. L'occasion de comprendre le fonctionnement d'une micro malterie, d'une houblonnières, le stockage orge, etc...

Après-midi - L'hygiène

- Le cycle de nettoyage
- Process et produits utilisés dans le cadre du cahier des Charges nature et progrès
- Mise en pratique - intégrant le nettoyage des fûts, des tireuses...

Jour 4 - Les accidents de fermentation - conditionnement - réglementation

Les accidents de fermentation

- Les contaminations courantes (infections acétique, lactique) : analyses et comment y remédier
- Le matériel de mesure

La réglementation (douane)

L'étiquetage

Le matériel d'embouteillage :

- Mise en futs et mise en bouteille
- Les points clés d'un conditionnement réussi.

L'embouteillage, les tirages pressions

- L'embouteillage - équipement, process
- Différents modèles de futs, tête de tirage.
- Modele de tirage (froid sec, bac eau)
- Tirage CO2, azote, à l'anglaise.
- Tests de tirage, présentation d'une bière

Fin d'après midi (optionnel - 17 h 30 - 20 h 30) : Les stagiaires pourront dialoguer avec les clients de l'estaminet et s'essayer à la compréhension des attentes de chacun.

Jour 5 - Journée de brassage avec prise d'autonomie

2ème mise en situation réelle de fabrication de la bière : brassins de 1000 l :

- Réalisation, accompagnée par un professionnel, dans une brasserie artisanale, de l'ensemble des opérations de brassage, du concassage du malt à la mise en fermentation. Mise en autonomie progressive des stagiaires
- Analyse
- Lien avec le projet de chacun

Semaine 2 - Maitriser la création de ses propres recettes - préparer son projet, valoriser ses produits

Jour 1 -

Matin: Les différents types de fermentation: haute, basse spontanée...

- Description des différentes fermentations.
- Process de travail avec une tonnellerie (nettoyage d'un tonneau, manipulation, transferts, remise en eau, etc...)
- Le refroidisseur
- Tests gustatifs des moûts (lambic) du tonneau,
- Suivi de la fermentation du premier brassin.

Après midi: La création d'une recette

- Les apprenants préparent une recette en fonction d'objectifs à atteindre. Ils peuvent jouer sur différents paramètres :
- Le choix des matières premières : dont le houblon
- Le type de brassage,
- Les modalités d'applatissage des malts,

-
- Les températures de fermentation

Jour 2 - Réalisation d'un brassin en situation avec prise d'autonomie

3ème mise en situation réelle de fabrication de la bière : brassins de 1000 l

- Les stagiaires sont en situation de semi autonomie - Le professionnel accompagne les stagiaires dans la réalisation de l'ensemble des opérations de brassage, du concassage du malt à la mise en fermentation. Prise d'autonomie
- Analyse
- Les spécificités de la bière labellisée « bio » et « nature et progrès »
- L'équipement du brasseur artisanal (maltage, brassage, fermentation) : le dimensionnement, les différentes cuves selon les bières réalisées, le coût, délais de livraison...

Jour 3 - Réussir son projet

Matin : Préparation de son projet

- Dimensionnement selon projet, coûts, fournisseurs et délais...
- Commercialisation : Animations, salons, bar, animations... les caractéristiques de chacune des modalités

Après-midi : Les clés pour réussir son projet

- Travail en petit groupe, accompagné par le professionnels formateur
- Présentation et analyse des projets de chacun (dimensionnement, investissement, commercialisation, organisation)

Jour 4 – Bierologie, approche des styles de bières, dégustation, animation autour de la bière

-
- Comment analyser et présenter les styles de bière au public
 - Focus spécifique sur les Lambics
 - Association bière / mets
 - Le service de la bière
 - Préparation d'un argumentaire de vente et mise en pratique en fin d'après-midi (optionnel) avec l'accueil du public lors de l'ouverture de l'estaminet (17h30-22h00, libre au niveau des horaires)...
 - Bilan de la formation

Un accompagnement est assuré pendant et/ou après la formation, afin de valider / conforter le projet de création d'entreprise

Méthodes pédagogiques

Le savoir-faire comme cœur de métier

- Chaque formateur est un professionnel de l'activité proposée qui possède l'envie et les compétences lui permettant de transmettre ses connaissances et de transmettre son savoir-faire par alternance de théorie et de mise en pratique. Il travaille seul, en famille ou dans le cadre d'une entreprise artisanale.
- Nous préparons avec eux des stages découvertes (découvert un savoir-faire, apprendre à faire soi-même - durée de 1 à 3 jours, le plus souvent les week-ends) et des formations actions (2 à 30 jours pour évoluer dans ses pratiques ou/et préparer son changement de métier, sa création d'activité).

Une pédagogie participative, un accueil de qualité, dans l'univers professionnel

- Chaque professionnel formateur reçoit les participants sur son lieu d'activité et passe la(les) journée(s) à leurs côtés pour montrer les gestes et les aider à pratiquer par eux-mêmes.
- La mise en situation doit permettre à chaque stagiaire de développer ses capacités d'initiative et entrepreneuriales, dans le domaine de connaissance concerné et l'analyse des pratiques acquises.

-
- Il/Elle met en perspective sa connaissance de l'environnement local (humain, naturel, culturel, économique) lié au savoir-faire transmis.
 - Il/Elle sait accueillir, écouter et comprendre les besoins des participants et accepte si nécessaire de suivre une formation spécifique.
 - Il/Elle fournit sur demande des adresses de fournisseurs, partage son modèle technico-économique, donne des références d'ouvrages et des conseils aux participants pour la mise en œuvre de leurs projets. Il/Elle accueille les débutants (sauf certains métiers très spécifiques).

Un engagement éco-responsable

- Le mode de production est respectueux de l'environnement. Les matériaux sont, si possible, d'origine locale, et si alimentaire, labellisés « bio ».
- Nous favorisons celles et ceux qui s'engagent dans la création de filières locales.
- La commercialisation se réalise le plus souvent en circuit court.
- Certains ont mis en place un mode de fonctionnement de type coopératif (SCOP). Tous contribuent d'une manière ou une autre à l'animation de leur territoire (bio-région).

Modalité d'enseignement

Cette formation a lieu en présentiel

Modalité d'évaluation des compétences acquises

Modalités d'évaluation

L'évaluation des compétences acquises est réalisée via l'analyse de la manière dont la formation fait évoluer les projets de création d'activité de chacun.

L'évaluation se formalise par une fiche individuelle, complétée par le stagiaire, dans le cadre d'un échange avec le professionnel formateur, tout au long ou en fin de formation. Cette fiche est à la disposition du stagiaire. Une attestation de formation est remise au stagiaire à l'issue de la formation.

Module ouvert

non

Taux de satisfaction

Sur la totalité de l'offre de formation de Savoir-Faire & Découverte : 95,7 %

Thématique

Environnement socio-professionnel

Outils et techniques

Fonctionnement de la structure

Communication

Démarche projet

Connaissance

Alimentation

DATES, LIEUX ET INFOS

Début

mar 10/10/2023 - 09:00

Fin

ven 20/10/2023 - 17:00

Lieu

La formation a lieu sur site d'une brasserie artisanale bio engagé dans des pratiques écologiques (économie d'énergie, approvisionnement et vente en local)

Brasserie Jean Brasse, GIMONT (32200)

INFOS

Structures porteuses



**Savoir-Faire
& Découverte**
Groupe SOS



Jean Brasse

Tarif

Tarif plein : 2880.00 €

Tarif préférentiel particulier : 1990.00 €

L'hébergement et la restauration ne sont pas inclus.

Les financements possibles

Financements possibles : OPCO, entreprise, VIVEA, Pôle Emploi, région, CAP EMPLOI, AFDAS...

Contacts

Assistante administrative : Audrey Coletta, formations@lesavoirfaire.fr, 09 70 80 52 62

Coordination pédagogique : Arnaud Trollé, 09 70 80 52 62

Inscription

Inscription sur la page programme : <https://lesavoirfaire.fr/alimentation-locale/123-cree-une-brasserie-artisanale-ou-micro-brasserie-bio-maitrise-de-la-production-et-preparation-de-son-projet.html?style=formation>

Date limite : 48h avant le début de la session.