

FABRICATION DE LA BIÈRE

les 22 et 23 janvier 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Découvrir les méthodes de brassage de la bière, depuis le choix et l'utilisation des ingrédients, la réalisation du brassin et la conduite de la fermentation jusqu'à la commercialisation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Brasseur professionnel
Immersion en brasserie autour de la réalisation d'un brassin

Durée de la formation : **14 heures**
Horaires : **8h30 à 17h**

La 2^e journée se fait dans une brasserie située à 35 km de Florac. Un covoiturage sera organisé au départ de Florac.

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Présentation et étude des matières premières : malts, houblons, levures, eau.

➤ Étude des étapes de fabrication :

- concassage, empâtage, paliers de brassage, houblonnage
- conduite et suivi de la fermentation
- phase de garde
- refermentation en bouteille
- conditionnement

➤ Paramètres à maîtriser et autocontrôles

➤ Étude des matériels et équipements

➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.

➤ Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par le module :

Filière du Houblon : le 21 Janvier 2020



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

