

FABRICATION DE LA BIÈRE

les 9 et 10 mars 2021

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

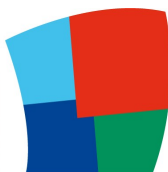
15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

➤ 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.

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.

➤ Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

cfppa
de la
LOZÈRE



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

