



FORMATION BRASSEUR PROFESSIONNEL

PROGRAMME DÉTAILLÉ & INTERVENANTS

Public : Notre formation à la création d'une microbrasserie s'adresse à toutes les personnes souhaitant se professionnaliser dans le secteur de la brasserie artisanale, que ce soit dans le cadre d'une première activité, d'une reconversion ou d'une diversification (bars, restaurants, etc.).

Objectifs : À l'issue d'une semaine de formation avec un groupe restreint (maximum 10 stagiaires) les participants disposeront de toutes les connaissances techniques et pratiques nécessaires au lancement de leur activité.

À travers 6 modules essentiels et complémentaires - aussi bien théoriques que pratiques - la fabrication de la bière, ainsi que la création et la gestion d'une entreprise appliquées à la microbrasserie seront abordés (voir détails ci-dessous).

Après la formation, notre équipe restera à la disposition des anciens stagiaires pour les assister dans le démarrage et l'évolution de leurs projets.

Par ailleurs, une boucle d'emails sera mise en place entre les participants afin qu'ils puissent échanger sur l'avancement de leurs projets respectifs.

La Beer Fabrique, Triple I SAS

Atelier de formation au brassage,

Déclaration d'activité n° 11755682075 auprès du préfet de la région de d'île de France

Numéro SIRET : 820 574 275 000 13

Formacode : 21520

DURÉE DE LA FORMATION

40 heures

- 5 jours
- Horaires :
 - Lundi : 9h – 12h et 13h – 18h
 - Mardi : 9h – 12h et 13h30 – 17h
 - Mercredi : 9h – 12h et 13h – 18h
 - Jeudi : 9h30 – 12h30 et 13h30 – 18h
 - Vendredi : 9h – 12h et 13h – 18h

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les stagiaires seront évalués en début de formation (Questionnaire n°1, jour 1 matin) ainsi que le dernier jour de la formation pour apprécier la validation des acquis (Questionnaire n°2, jour 5 après-midi).

COÛT DE LA FORMATION

- 1650 € TTC

EMPLOI DU TEMPS

- **Lundi**
 - o Matin : *Introduction et dégustation commentée (bière, brassage & opportunités)*
 - o Après-midi : *Ingrédients & processus de brassage*
- **Mardi :**
 - o Matin : *Élaboration d'une recette de bière*
 - o Après-midi : *Visite de la brasserie Oskare, suivi d'un brassin de 5hl et séance de questions-réponses avec les brasseurs*
- **Mercredi**
 - o Journée : *Brassage sur picobrasserie pédagogique (100L) à partir de la recette élaborée mardi*
Dégustation de faux goûts et revue des erreurs tout au long du process de brassage
- **Jeudi**
 - o Matin : *E-learning et discussion : Fournisseurs, Business Plan & Financement de Projet*
 - o Après-midi : *Juridique : Création d'entreprise & Spécificités liées à la bière, Revue de la distribution*
- **Vendredi**
 - o Matin : *Matériel de brassage*
 - o Après-midi : *Hygiène : règles et processus*

DÉROULÉ CHRONOLOGIQUE DÉTAILLÉ

1. Introduction : bière, brassage & opportunités (jour 1 – matin)

- Introduction et présentation du programme de la semaine, tour de table des conférenciers et des participants
- Revue du marché de la bière artisanale en France : histoire, acteurs, demande et grandes tendances
- Revue des opportunités du secteur
- Dégustation commentée de 6 styles de bière artisanale : introduction aux styles BJCP (Beer Judge Certification Programm) et à la biérologie

2. Ingrédients & processus de brassage (jour 1 – après-midi)

- Présentation des différents ingrédients entrant dans le processus de fabrication de la bière artisanale : Eau, Malts, Houblons, Levures
 - Processus de maltage, variété des malts, apports biologiques
 - Composition, catégories de houblons
 - La levure, aspects microbiologiques, introduction au métabolisme
 - Choix de l'eau de brassage et adaptation du pH
- Etude des étapes du brassage : objectifs, déroulement et durée
 - Techniques d'utilisation des ingrédients au cours du processus de brassage
 - Techniques de houblonnage
 - Utilisation du matériel de mesure: densimètre, réfractomètre, pHmètre...
 - Calculs de rendement
 - Utilisation d'autres ingrédients (fruits, épices...)
- Gestion de fermentation (Suivi de densité, du pH...), techniques d'utilisation des ingrédients au cours du processus de brassage
- Conditionnement : Refermentation/Isobar; Loi de Henry; Embouteillage/Enfutage, présentation de plusieurs techniques

3. Élaboration d'une recette de bière (jour 2 – matin)

- Élaboration d'une recette de bière sous la supervision du brasseur : choix du style et des caractéristiques de votre bière (couleur, amertume, arômes, % alcool, ...) et création de recette à l'aide d'un logiciel de brassage (Joliebulle / Beersmith)
- Présentation des calculs de base du brassage
- Choix des ingrédients en fonction du profil de bière recherché
- Adaptations au cours du brassage (Adaptation au rendement de l'installation, rectification de densité -dilution, concentration-, etc.)
- Adaptation de votre recette au matériel professionnel

4. Elaboration d'un brassin de 5hl en brasserie (jour 2 – après-midi)

- Accueil : présentation de la brasserie, des brasseurs et des bières / dégustation
- Visite détaillée de la brasserie : process, salle de brassage, différences entre le brassage amateur et le brassage professionnel
- Session de questions / réponses autour de l'histoire de la brasserie Oskare, les grandes étapes de son développement et le quotidien des brasseurs
- Session d'embouteillage (si le planning de la brasserie le permet)

5. Réalisation d'un brassin de 100 litres sur picobrasserie pédagogique (jour 3)

- Brassage de la recette élaborée lors du module recette ; Mise en application des

principes théoriques précédemment enseignés au cours d'un brassin de 100 litres de bière

- Sensibilisation à l'observation et à la prise de notes au cours du brassage
- Initiation à l'analyse sensorielle de la bière ; dégustation faux goûts et revue des erreurs associées aux faux goûts tout au long du processus de brassage

6. *E-learning et discussion : Revue des fournisseurs, Business Plan & Financement du Projet (jour 4 – matin)*

- Revue détaillée des fournisseurs : matériel de brasserie, matières premières, consommables, logisticiens
- Planning d'ouverture d'une brasserie
- Objectifs et structure d'un business plan
- Construction d'un business plan détaillé sur Excel :
 - Revue des coûts d'investissements nécessaires au lancement de l'activité
 - Revue des coûts fixes
 - Revue et décomposition des coûts variables (coût complet de production d'une bière)
 - Grandes hypothèses pour le calcul du chiffre d'affaires
 - Revue du compte de résultat d'une

brasserie

- Banques et autres organismes de financements

7. *Juridique (jour 4 – après-midi)*

- Juridique : création d'entreprise & spécificités liées à la bière
 - Création de la structure
 - Lancement de l'activité
 - Problématiques spécifiques à la production de bière

8. *Revue de la distribution (jour 4 – après-midi)*

- Revue des canaux et des stratégies de distribution associées (cavistes, CHR, GMS, autres...)
- Définition du prix de vente, en fonction du canal de distribution
- Logistique d'approvisionnement et modèle économique

9. *Matériel de brassage (jour 5 – matin)*

- Revue du fonctionnement d'une brasserie artisanale et matériel :
 - Choix déterminants et dimensionnement de l'installation
 - Salle de brassage : concasseur, cuves de brassage, de fermentation ;
 - Dimensionnement, fonctionnement, automatisation
 - Chaîne d'embouteillage et d'étiquetage
 - Stockage des matières premières et des produits finis
 - Etude d'un devis

10. *Hygiène (jour 5 – après-midi)*

- Revue du fonctionnement d'une brasserie artisanale et matériel :
 - Choix déterminants et dimensionnement de l'installation
 - Salle de brassage : concasseur, cuves de brassage, de fermentation ;
 - Dimensionnement, fonctionnement, automatisation

- Chaîne d'embouteillage et d'étiquetage
- Stockage des matières premières et des produits finis
- Etude d'un devis

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- o Brasserie expérimentale sur cuves de brassage de 100 litres
- o Microbrasserie avec cuve de brassage, fermenteurs atmosphériques et isobar
- o Matériel de mesure (Ph, densimètre, réfractomètre...)
- o Ordinateur, imprimante
- o Vidéo projecteur, support de cours Powerpoint

ADAPTATION DES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION

Notre formation professionnelle au brassage de bière artisanale repose sur le transfert de compétences à travers des modules théoriques, nécessaires à la conceptualisation et l'appréhension des principes clefs du brassage, et des modules pratiques permettant la mise en œuvre directe des connaissances acquises tout au long de la formation.

L'apprenti au cœur de notre vision pédagogique

Nos formateurs se basent sur les connaissances préalables de l'apprenti et favorisent la diversité des modalités pédagogiques afin de rendre la formation la plus riche possible : exposés théoriques, participation directe et totale à la réalisation d'un brassin sur la base des connaissances acquises pendant la formation, temps d'échanges en groupe ou individuels avec les formateurs.

Modalités

La Beer Fabrique met à la disposition de ses stagiaires des supports de cours synthétiques et exhaustifs (format papier et/ou numérique) à compléter le cas échéant avec une prise de note personnelle des apprentis.

Le vocabulaire employé verbalement et dans les supports de cours est adapté afin de répondre aux attentes de nos stagiaires. Attentes définies en grande majorité lors de la phase de personnalisation, en amont et au cours de la formation.

Nous attachons une importance particulière à la progressivité et l'adaptabilité des connaissances dispensées. Nos formateurs savent adapter leur discours et leur rythme à leur auditoire afin de garantir la bonne compréhension et l'acquisition de compétence de chaque apprenti.

ÉVALUATION DE LA FORMATION

En fin de formation les stagiaires se verront remettre une fiche d'évaluation à travers laquelle ces derniers noteront la qualité de la session formation.

Seront notés :

- La qualité de l'organisation,
- L'intérêt des thèmes abordés
- L'équilibre entre les parties théoriques et les parties pratiques
- La qualité des échanges avec les formateurs
- La qualité des supports pédagogiques et la qualité des formateurs

Les stagiaires seront également invités à rédiger des commentaires supplémentaires.

Les résultats de cette enquête d'évaluation permettront à notre structure et aux formateurs d'adapter la formation sur la base des remarques et notes recueillies.

PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

Diplômes, titres et références des personnes chargées de la formation :

Martin Pellet :

- Gérant de l'atelier de brassage « La Beer Fabrique » et de la marque de bière artisanale « LBF »
- Formation initiale à l'ESSEC, MSc in Management. 4 ans d'expérience chez AT Kearney (Cabinet de Conseil international), diplômé de l'IFBM (Institut Français de la Brasserie et de la Malterie) en 2016.

Guillaume de Malleray :

- Brasseur professionnel (3 ans d'expérience)
- Diplômé du D.U. *opérateur de brasserie* de l'université de La Rochelle
- Auteur de *Faire sa bière dans sa cuisine*, éditions Ulmer (février 2018).

Baptiste Caradec :

- Brasseur professionnel