

B1 - Produire des bières - niveau débutant

Formation de 35h en présentiel

1950€



7 avenue du commandant Bicheray
76000 ROUEN

formation@brewsociety.fr
06 66 87 30 27

Lundi 1ère journée

Accueil, présentation de l'équipe, du programme et des élèves

Examen d'entrée de formation

Visite de la micro brasserie **3,5 h**

Les matières premières et l'eau **2 h**

- Les malts, les houblon : savoir les connaître, les reconnaître, bien les choisir, apprendre à lire une fiche technique sur chacun de ces produits, connaître leurs spécificités et leurs rôles dans le processus de fabrication.
- L'eau pour brasser : bien connaître son eau, étudier son pH, modifier son eau en fonction du style de bière à brasser.

Objectif pédagogique : comprendre parfaitement les matières premières afin de bien les choisir en fonction de la recette brassée. Acquisition des compétences C2 et C3 : réceptionner les matières premières et contenants afin d'assurer la qualité des composants préalables à la production / Contrôler son eau pour le brassage afin de réaliser la production souhaitée avec l'eau la plus qualitative possible.

Mardi 2ème journée

La fermentation **2 h**

- Qu'est-ce qu'une levure ? Quel est son fonctionnement ?
- Comment gérer la fermentation et les contrôles à effectuer ?
- Comprendre l'impact de la levure sur le goût final de la bière et expliquer l'importance d'effectuer une garde.

Objectif pédagogique : comprendre et savoir faire le management de la levure, être capable de faire les contrôles.

Calcul de création de recette **1,5 h**

- Quelle méthode pour la création de ses recettes ?
- Comprendre les éléments à prendre en compte.
- Connaître et savoir utiliser les différents calculs indispensables au brasseur pour construire des recettes de bières équilibrées et réalisables, pouvoir la répéter.

Le matériel de laboratoire **2 h**

- Se créer un laboratoire interne, quelles sont les choses à respecter et à prévoir ?
- Connaître les analyses essentielles à réaliser et quels sont les protocoles à respecter ?
- Connaître les différents outils de mesures et d'analyses.



L'environnement **1,5 h**

- Présenter les obligations des brasseries concernant la gestion des effluents
 - Comment les brasseries peuvent limiter leurs impacts sur l'environnement ?
-

Mercredi 3ème journée

Journée de brassage. Réalisation d'un brassin de 100 litres sur la brasserie pilote **7 h**

- concassage du malt
- empâtage multi paliers
- filtration du moût en cuve de filtration
- ébullition Whirlpool
- refroidissement et transfert en fermenteur
- inoculation du moût avec les levures

En parallèle, les élèves sont formés sur l'ensemble des opérations quotidiennes en brasserie.

- purge de fermenteur et prise d'échantillons
- suivi de fermentation et test d'atténuation
- nettoyage et stérilisation des installations et du fermenteur
- étalonnage du pH mètre et mesure du pH
- test à l'iode, prise densité au réfractomètre et densimètre

La formation insistera sur l'importance extrême des contrôles et des opérations de nettoyage.

Échanges sur les « trucs et astuces » de brasseurs confirmés.

Objectif pédagogique : être capable de gérer un brassin en totale autonomie et de respecter les différentes étapes du brassage, de faire les contrôles et réagir en cas de problème.

Jeudi 4ème journée

Hygiène **2 h**

- Comprendre les contaminants courants en brasserie, leurs impacts sur la bière et comment lutter contre leurs développements.
- Savoir construire son protocole de nettoyage et les contrôles à effectuer.



Conditionnement (théorie) 3,5 h

- Présentation des traitements post fermentation : filtration, pasteurisation, carbonatation.
- Description détaillée des types de conditionnement (fut, bouteille, canette) puis des opérations d'une ligne de conditionnement, de l'embouteillage (à pression atmosphérique ou sous pression) de l'étiquetage, du capsulage jusqu'à la refermentation.
- Présentation des avantages et inconvénients des différents matériels de soutirage.
- Réalisation des opérations de préparation de la cuve de resucrage, des opérations d'étiquetage, embouteillage et capsulage.

Objectif pédagogique : choisir le bon matériel, le bon contenant, savoir appréhender son matériel de conditionnement, éviter les erreurs qui dégradent la qualité de la bière.

Analyse sensorielle 1,5 h

- Introduction au tirage et au service de la bière, présentation d'une fiche de dégustation et réalisation d'une séance de contrôle qualité sur de la bière en fut par le biais d'une analyse sensorielle complète sur 2 bières.
- Tour de table et discussion avec le formateur sur les qualités et défauts courants en microbrasserie

Objectif pédagogique : avoir un esprit critique, un protocole de contrôle et du vocabulaire pour surveiller la qualité de sa bière.

Vendredi 5ème journée

Brassin autonome de 100 litres 7 h

- brassage d'une recette imposée
- conditions réelles d'une micro-brasserie
- encadrement par notre brasseur et le formateur
- examen oral sur le contenu de la formation durant le brassin, des calculs théoriques seront également demandés

Les points suivants seront abordés :

- les bonnes pratiques hygiène et sécurité
- liste des dangers en brasserie et comment diminuer les risques
- hygiène des locaux, du matériel et du personnel
- sécurité de l'aliment et gestion des risques



Brassin à l'eau sur la micro-brasserie

- explication et utilisation du matériel
- échanges de trucs et astuces du brasseur

Objectif pédagogique : savoir brasser en totale autonomie en respectant les différentes étapes du brassage.

Acquisition de la compétence C4 : conduire un processus complet de production de bière afin d'assurer la production souhaitée dans le respect du processus global et des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Modalité d'évaluation : mise en situation professionnelle réelle et entretien professionnel avec le jury.

Examen final de fin de formation.

Remise des attestations de formation.

En clair

La formation BI est une formation de **35h** en présentiel qui s'étend sur **1 semaine**.

Elle est au tarif de **1950€** par élève.

Les moyens de financement pour cette formation sont les suivants :

CPF
fonds propres
entreprises et OPCO
pôle emploi
départements et régions

Une **attestation d'excellence** est délivrée en fin de formation.

Le **taux de réussite** à la certification « Produire des bière » pour le premier semestre 2024 est de 96%.



formation@brewsociety.fr

06 66 87 30 27