

# D2 - Produire des spiritueux - 70h

---

**Formation de 70h en présentiel**

**2950€**



7 avenue du commandant Bicheray  
76000 ROUEN

[formation@brewsociety.fr](mailto:formation@brewsociety.fr)  
06 66 87 30 27

# Semaine 1

## Lundi 1ère journée

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

Visite des locaux **3 h**

Pratique : mise en fermentation de rhum **1 h**

- Création d'une fermentation en fonction du degré alcoolique souhaité
- Présentation des nutriments et levures pour le produit fini
- Analyse et calcul des degré plato

Théorie : le whisky **2 h**

- Whisky à colonne (Introduction au blending, Coffey still, Barbet still et demethyliser, Aldehyde suppression)
- Whisky single malt (Les différentes régions d'Ecosse et leurs analyses sensorielles, Speyside, Highlands, lowlands et Islands, La tourbe)
- Whiskey irlandais (Initiation à la triple distillation)

Dégustation Whisky écossais et irlandais **1 h**

- Analyse des méthodes de production de whisky Ecossais et Irlandais
- 

## Mardi 2ème journée

Pratique : distillation deuxième passe dans le spirit still **2 h**

- Analyse des coupes de distillation à l'aide de méthodes sensorielles et analytique

Introduction aux whiskies du monde, bourbon et rye **4 h**

- World whiskies (Canadian whiskey, Whisky japonais, Whisky australien)
- Bourbon (Sour mash, Réglementation Tennessee whiskey)
- Rye - seigle (Empire rye)

Dégustation : world whiskies, bourbon et rye **1 h**



# Semaine 1

## Mercredi 3ème journée

Pratique : distillation de rhum **2 h**

- Analyse des coupes de distillation à l'aide de méthodes sensorielles et analytiques

Introduction aux rhums, ron et rum **4 h**

- Production du rhum de tradition française (IGP rhum agricole)
- Production du rum de tradition anglaise (Dunder, High ester rum)
- Production du ron de tradition espagnole (Système de solera)
- Cachaça et méthode de production
- Rhum à colonne VS rhum à repasse VS rhum double retort

Dégustation : rhum, rum et ron **1 h**

- Analyse sensorielle des méthodes de productions des différents rhums
- 

## Jeudi 4ème journée

Introduction aux Alcools de fruit (Cognac, Armagnac, Calvados et autres) **6 h**

- Cognac (AOP et méthode de production – introduction à l'alambic charentais, Cépages et vinification, Rancio, Utilisation de bonificateurs)
- Armagnac (AOP et méthode de distillation, Cépages et vinification, Vieillessement)
- Eaux de vie de fruits (Calvados du pays d'auge et domfrontais, Poire williams, Méthanol et acétaldéhyde)

Dégustation : Cognac, Armagnac, Calvados **1 h**

- Analyse sensorielle des méthodes de productions des différentes eaux-de-vie





# Semaine 1

## Vendredi 5ème journée

Théorie : introduction aux autres spiritueux **4 h**

- Baiju : méthode de fermentation, distillation (Daqu, Jiuqu, Luzhou et Maotai)
- Sochu (Méthode de fermentation du koji, Processus de saccharification du riz)
- Tequila (Introduction à l'agave bleue : processus et fermentation, Blanco, Reposado et anejo)
- Mezcal (AOP Mezcal, Méthodes de fermentation, Introduction aux autres agaves)

Initiation à la mixologie **2 h**

- Verrerie et matériel
- Principes fondamentaux de mixologie
- Introduction aux familles de cocktail
- Ingrédients de base

Dégustation d'autres spiritueux **1 h**

- Analyse sensorielle méthode de production et matière première baijiu, tequila et Mezcal

# Semaine 2

## Lundi 6ème journée

Théorie : douane et gestion administrative d'une distillerie **3,5 h**

- Structure administrative nécessaire à l'ouverture d'une distillerie (Choisir sa structure de société, Règles légales)
- Introduction aux règles douanières (Lexique, Statuts douaniers, Présentation d'une comptabilité matière)
- Présentation règles nécessaire de transports d'alcool
- Introduction aux labels de spiritueux

Pratique : mise en situation pour création de micro distillerie **3,5 h**

- Calcul de couts de revient
  - Calcul de marge
  - Calcul de rentabilité
- 

## Mardi 7ème journée

Théorie : Embouteillage et légalité de l'étiquetage/ marketing **5 h**

- Mise en situation et présentation d'équipement (Evolution du marché matières premières : bouteille, bouchons, étiquettes, Présentation des fournisseurs, Equipement relatif à chaque projets)
- Loi Evin et implication (Mise en situation pratique)
- Etude de marché marketing relative aux projets
- Méthodes de management (Présentation ERPS, Introduction aux outils de gestion : FIFO, 5S)

Pratique : embouteillage du gin distillé durant la première semaine de formation **2 h**

- Règles de sécurité
- Règles de poids et mesures



# Semaine 2

## Mercredi 8ème journée

Théorie : QHSE, gestion d'une distillerie et équipement **7 h**

- Hygiène et nettoyage (Méthodes de nettoyage)
  - Gestion des risques de santé (Analyse des risques, HACCP, Analyse des points de contrôle critique, Détermination des points d'acceptation)
  - Gestion des risques de sécurité (COSSH)
  - Gestion des déchets et des émissions (Epanchage, Autres éliminations)
- 

## Jeudi 9ème journée

Théorie : gestion de chai, vieillissement et tonnellerie **3,5 h**

- Degré d'alcool et vieillissement (Evolution des spiritueux dans le bois, Part des anges et environnement du chai, Particularité de comptage de durée par spiritueux)
- Gestion de chai (Monter un chai, ICPE, Environnement du chai, Traçabilité et DAI (mesure volumétrique d'un tonneau en vieillissement), Sécurité, Boucher une fuite, Entretenir un tonneau, Vider un tonneau, que faire ?)
- Tonnellerie (Fabrication d'un tonneau, La chocuffe et le goût, Choisir l'occasion)

Pratique : mise en situation pour création de micro distillerie **3,5 h**

- Démontage et remise à neuf
- Remplir un tonneau, que faire en amont
- Déplacer un tonneau vide ou plein





# Semaine 2

## Vendredi 10ème journée

Théorie : la sécurité des employés en micro distillerie **3,5 h**

- Gestion des risques (EPI)
- Construire sa DUERP (Faire sa procédure écrite et l'analyser, Trouver les risques point par point, Evaluer les risques par priorité, Diminuer les risques, Noter les accidents)
- Les bases du code du travail (bruit, pénibilité, point de charges)
- ICPE et distillerie

Examen final oral et écrit **3,5 h**

Remise des attestations de formation

# En clair

---

La formation D2 est une formation de **70h** en présentiel qui s'étend sur **2 semaines**.

Elle est au tarif de **2950€** 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** de la certification est de 87,5% pour le semestre en cours.



[formation@brewsociety.fr](mailto:formation@brewsociety.fr)

06 66 87 30 27