



# D1

## PRODUIRE DES SPIRITUEUX

Cette formation permet de valider la certification "Produire des spiritueux" – RS6673

Formation de **35h** en présentiel à Rouen  
7 avenue du commandant Bicheray

**1950€**



France  
Travail



# LUNDI

- 0.5h** Présentation de l'équipe, des élèves et du programme de la semaine
- 0.5h** Introduction
- 1h** Notions physiques et chimiques du distillateur
- 2h** Les méthodes de distillation
- 2h** Les différents spiritueux et leurs méthodes de production
- 1h** Aperçu du marché des spiritueux, communication et marketing
- 1h** Fermentation de miel de canne
- 1h** Dégustation



# MARDI

- 1h Distillation première passe de whisky
- 1h Les matières premières amylacées :  
Les particularités biochimiques à exploiter pour la production de sucre
- 0.5h L'eau
- 1.5h Processus de brassage d'un moût fermentescible
- 1.5h Les calculs pour créer une recette de moût
- 1.5h Levures et Bactéries
- 1.5h Microbiologie de base pratique
- 1h Fermentation et biochimie associée

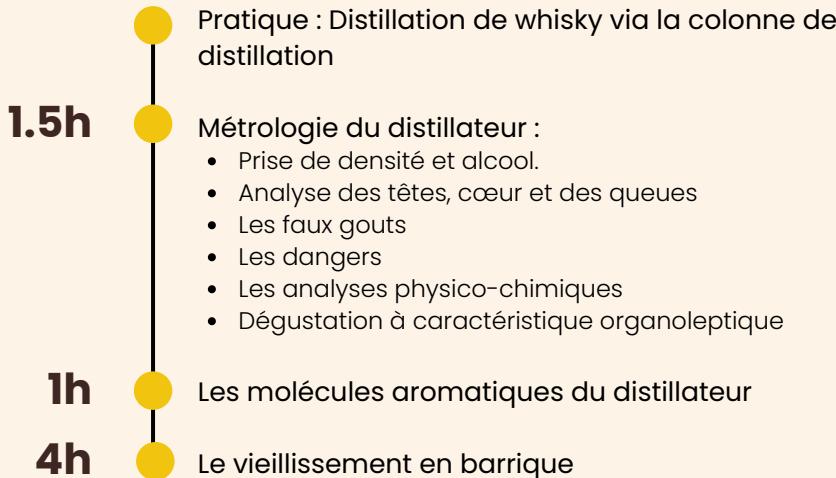


# MERCREDI

- 1.5h**  Distillation sur alambic de 50L :
  - Exposition du processus et de la procédure (1.5h)
  - Anatomie d'un alambic.
- 1h**  Guide de bonnes pratiques d'hygiène de base en Brasserie/Distillerie
- 1.5h**  Nettoyage et désinfection (Qualité hygiène sécurité environnement)
- 2h**  QHSE en distillerie
- 1h**  Gestion de production en Distillerie
- 0.5h**  Appellation et règlementation des noms d'alcools



# JEUDI



# VENDREDI

**4h**



Distillation du Gin :

- Création recette
- Herboristerie et notion botanique.

**1h**



L'embouteillage

Logistique, étiquetage, dilution et mise en tonneau en fonction des stock en bidon

**1h**

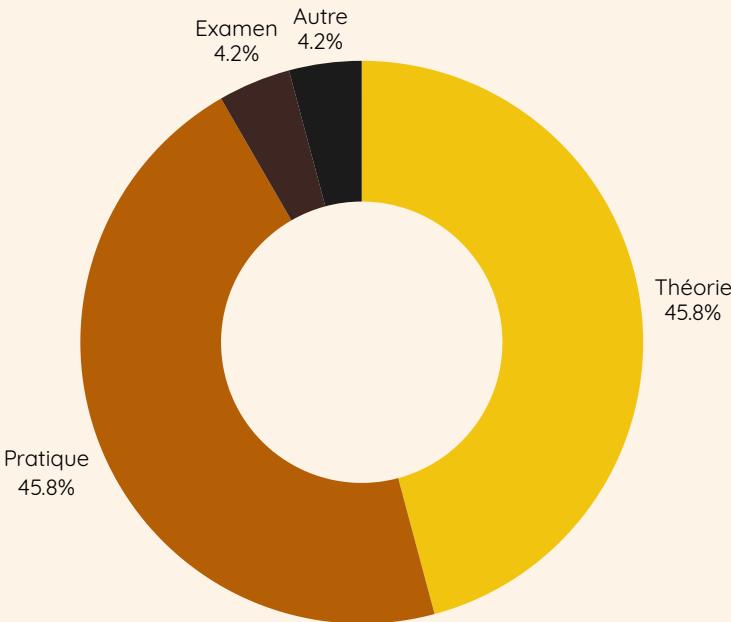


Examen final écrit et oral pour obtention de la certification

Nettoyage et foire aux questions



# RÉSUMÉ



# FINANCEMENTS

- ◆ CPF
- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



Une attestation d'excellence est délivrée en fin de formation

